

ORDEN de 19 de mayo 2008, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «C'alia» en la «cecina»

Mediante Orden de 12 de diciembre de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la cecina («Boletín Oficial de Aragón» de 12 de enero).

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», previendo su disposición final segunda reglas para adaptar los reglamentos técnicos vigentes a las disposiciones de este Decreto.

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 de garantía «C'alia», al objeto de que sea utilizada para identificar alimentos que cumplan los requisitos específicos que para cada producto o grupo de productos se establezcan, aplicándose en consecuencia el Reglamento de uso de la misma. 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'alia», 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.

No obstante el pleno uso de «C'alia» como marca de garantía, esta Orden recoge previsiones para facilitar el tránsito de la anterior a la actual reglamentación.

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'alia», y por otro, que refleje los avances que se han producido desde la fecha de aprobación del hasta ahora vigente Reglamento, principalmente en los procesos tecnológicos empleados en la elaboración de la cecina, que posibilitan una menor presencia de aditivos alimentarios, por lo que, en aras de una mayor calidad alimentaria, procede la aprobación de un nuevo Reglamento técnico para este producto alimentario.

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'alia».

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'alia» en la «cecina», que se publica como Anexo a la presente Orden.

Disposición adicional única. Aplicación a la marca «Calidad Alimentaria».

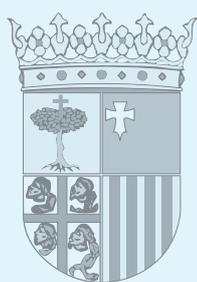
Los requisitos del Reglamento técnico aprobado por esta Orden serán exigibles asimismo a la «cecina» autorizada para el uso de la marca «Calidad Alimentaria», regulada por la Orden de 12 de diciembre de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

Disposición transitoria única. 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 la «cecina» conforme a la Orden de 12 de diciembre de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la «cecina», podrán comercializar los productos que hayan sido elaborados de acuerdo con dicha Orden.

Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.

Queda expresamente derogada la Orden de 12 de diciembre de 1997, del Departamento



de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la «cecina».

Disposición final única. Entrada en vigor.

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

Zaragoza, 19 de mayo 2008.

**El Consejero de Agricultura y Alimentación,
GONZALO ARGUILÉ LAGUARTA**

ANEXO
REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA UTILIZACIÓN DE LA MARCA «C'ALIAL»
EN LA «CECINA»

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'aliaI» en alimentos de calidad diferenciada, podrá ostentar dicha marca la cecina que cumpla las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que sea de aplicación.

Artículo 2. Definición.

Se denomina «cecina» al producto elaborado a partir de las extremidades posteriores del ganado bovino, sometida a un proceso de salazón, curado y maduración.

CAPÍTULO II
Ingredientes

Artículo 3. Materias primas.

1. En la elaboración de la «cecina» amparada por la marca «C'aliaI» se emplearán extremidades posteriores de ganado bovino, que en caso de proceder de hembras, éstas estarán fuera de celo en el momento del sacrificio.

2. Se podrán utilizar:

a) Piernas enteras: el cuarto trasero entero, fresco, con un peso mínimo de 20 kilogramos.

b) Piezas: las regiones musculares de la pierna con los siguientes pesos mínimos expresados en kilogramos: tapa 8 kg, contra con redondo 10 kg, babilla 7 kg y cadera 6 kg.

3. Como condimento se utilizará exclusivamente sal común.

Artículo 4. Aditivos

Se podrán emplear como aditivos los siguientes:

Conservadores:

—Nitrito Sódico (E-250), máximo 50 ppm

—Nitrato potásico (E-252), máximo 150 ppm

CAPÍTULO III
Elaboración

Artículo 5. Proceso de elaboración.

1. El proceso de elaboración de la cecina con la marca «C'aliaI» comprenderá las siguientes fases:

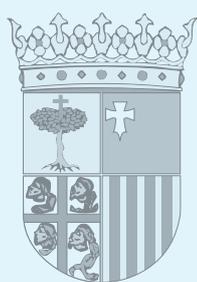
a) Perfilado de las piernas o piezas.

b) Salazón en pilas con sal común durante un período de 0,3 a 0,6 días por kilogramo de la pieza en fresco, en atmósfera de 3 a 5 grados centígrados de temperatura y de 80 a 90 por ciento de humedad relativa.

c) Lavado de las piernas o piezas.

d) Asentamiento y postsalado: durante un período mínimo de 60 días para las piernas enteras, y de 30 a 45 días para las piezas, a temperatura de 3 a 5 grados centígrados y humedad relativa de 75 a 80 por ciento.

e) Secado y maduración en ambiente controlado.



f) Cepillado de la capa criptogámica exterior, conocida como «flor», desarrollada durante la maduración.

2. Desde la entrada en salazón y hasta que concluya la maduración deberá transcurrir un mínimo de 14 meses para las piernas enteras y de 6 meses para las piezas.

CAPÍTULO IV Características del producto

Artículo 6. Características organolépticas.

La cecina presentará las siguientes características:

a) Ligero color granate, aumentando las tonalidades oscuras del interior al exterior de las piezas.

b) Grasa de coloración cremosa y aroma agradable, con infiltración intramuscular y frecuentes apariciones de pintas blancas.

c) Sabor y aroma característico.

d) Consistencia poco fibrosa, agradable jugosidad y escasa resistencia a la masticación.

Artículo 7. Características físico-químicas.

El producto acabado cumplirá las siguientes condiciones analíticas de composición:

a) Humedad: mínimo 38 % y máximo 55 %

b) Cloruros: máximo 10 %.

CAPÍTULO V Envasado y etiquetado

Artículo 8. Envasado.

1. La «cecina» amparada por la marca «C'alia» se podrá comercializar con las siguientes presentaciones:

a) Como piernas o piezas enteras sin envasar.

b) troceada o fileteada, en cuyo caso se deberá envasar al vacío o en gases inertes.

2. El envasado del producto se hará exclusivamente en la propia industria fabricante.

Artículo 9. Etiquetado.

1. En el etiquetado de cada pieza o envase de cecina amparada por la marca «C'alia» que se comercialice, deberán figurar las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

a) El nombre del producto «Cecina».

b) La marca «C'alia» 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.

CAPÍTULO VI Régimen de control

Artículo 10. Control interno.

1. Los operadores alimentarios autorizados a utilizar la marca «C'alia» en la cecina 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'alia».

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'alia», 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. El titular de la autorización para el uso de la marca «C'alia» 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 11. Evaluación.

1. Los operadores alimentarios autorizados 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'alia, los operadores alimentarios autorizados 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 los operadores alimentarios y productos de las mismos, todo ello en función del programa de control autorizado.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que los operadores alimentarios 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 de Alimentación, se dedujeran posibles incumplimientos por parte de los operadores alimentarios, tanto de este Reglamento como del Reglamento de uso de la marca «C'alia», se procederá, por parte del Departamento de Agricultura y Alimentación, a efectuar las actuaciones inspectoras y sancionadoras que resulten procedentes.

Artículo 12. 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 13. Medidas sancionadoras y revocación de la autorización.

Cuando del resultado de los controles oficiales contemplados en los artículos 11.4 y 12 se desprenda el incumplimiento de este Reglamento o el uso indebido de la marca «C'alia», se incoará procedimiento sancionador, lo que se comunicará al Director General de Fomento Agroalimentario, por si estimara pertinente la revocación, previa audiencia al operador alimentario interesado, de la autorización del uso de la marca.

CAPÍTULO VII Revisión del reglamento

Artículo 14. 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 los operadores alimentarios usuarios de la marca.