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'alial» en la «paleta curada o paletilla».

Mediante Orden de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la «paleta curada» («Boletín Oficial de Aragón» de 29 de octubre).

El Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria» (B.O.A. 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'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, 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'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.

No obstante el pleno uso de «C'alial» 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'alial», 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 paleta curada, 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'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 la «paleta curada» o «paletilla», 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 «paleta curada» autorizada para el uso de la marca «Calidad Alimentaria», regulada por la Orden de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

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 «paleta curada» conforme a la Orden de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para la «paleta curada», podrán comercializar los productos que hayan sido elaborados de acuerdo con dicha Orden.

Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.

Queda expresamente derogada la Orden de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para la paleta curada.

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 de 2008.

El Consejero de Agricultura y Alimentación,
GONZALO ARGUILÉ LAGUARTA

ANEXO

Reglamento TÉCNICO PARA LA utilización de la marca «C'Alial» en la «Paleta Curada» o «paletilla»

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, podrá ostentar dicha marca la paleta curada que cumpla las características y requisitos que define el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que sea de aplicación.

Artículo 2. Definición.

Se denomina «paleta curada» o «paletilla» la salazón cárnica elaborada a partir de las extremidades anteriores del cerdo mediante salazón, secado y maduración.

CAPÍTULO II

Ingredientes

Artículo 3. Materias primas.

1. En la elaboración de las paletas curadas amparadas por la marca «C'alial» se emplearán paletas frescas de cerdos castrados o de cerdas que en el momento del sacrificio estén fuera de celo.

2. Como condimento se empleará únicamente sal común.

Artículo 4. Aditivos.

1. Como aditivos podrán emplearse los siguientes:

a) Conservadores:

Nitrito Sódico (E-250), máximo 50 ppm

Nitrato potásico (E-252), máximo 150 ppm

b) Antioxidantes:

Ácido L-ascórbico (E-300), y/o Ascorbato sódico (E-301), B.P.F.

Ácido cítrico (E-330), B.P.F.

Citrato sódico (E-331), B.P.F.

2. Podrán emplearse, por otra parte, los aditivos autorizados para el uso externo en la superficie de las paletas para curar.

CAPÍTULO III

Elaboración

Artículo 5. Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración de paletas curadas incluye las siguientes etapas:

a) Salazón en pila con sal común.

b) Lavado de las piezas para eliminar la sal adherida.

c) Asentamiento (Post-salado).

d) Curado en secaderos, en ambiente natural o controlado.

e) Maduración en ambiente natural o controlado.

Artículo 6. Duración del proceso de elaboración.

El proceso de elaboración tendrá una duración total mínima de siete meses, sin que la fase de maduración pueda ser inferior a tres meses.

CAPÍTULO IV

Características del producto

Artículo 7. Forma, dimensiones y características organolépticas.

Las paletas curadas presentarán las siguientes características:

a) Forma alargada, perfilado y redondeado en sus bordes, conservando la corteza o con corte en uve, conservando o no el pie.

b) Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.

c) Carne de sabor delicado, poco salado.

d) Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de sabor agradable.

e) Peso superior a 4 kg.

Artículo 8. Características físico-químicas.

Las paletas curadas cumplirán las siguientes exigencias de composición:

a) Humedad: máximo 55 %

b) Cloruros, como NaCl: máximo 15 % sobre sustancia seca.

CAPÍTULO V
Envasado y etiquetado

Artículo 9. Envasado.

Las paletas amparadas por la marca «C'alial» se presentarán:

a) Como piezas enteras o deshuesadas etiquetadas con una etiqueta fija en la zona del codillo, no reutilizable.

b) Envasada al vacío o en gases inertes, bien entera, troceada o fileteada.

Artículo 10. Etiquetado.

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

a) El nombre del producto «Paleta Curada» o «Paletilla».

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 envasado y etiquetado del producto deberá efectuarse 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 11. Control interno.

1. Los operadores alimentarios autorizados a utilizar la marca «C'alial» en la paleta curada 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. 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. Los operadores alimentarios autorizados a utilizar 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, 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'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 al operador alimentario interesado, de la autorización del uso de la marca.

CAPÍTULO VII
Revisión 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 los operadores alimentarios usuarios de la marca.