

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

Mediante Orden de 21 de junio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para el «queso maduro» elaborado en Aragón («Boletín Oficial de Aragón» 30 de junio).

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 dicho 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.

Por otra parte, el Real Decreto 113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, (BOE de 6 de octubre), establece como denominación de venta para este producto alimenticio la mención «Queso Madurado».

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, recoja la nueva denominación del producto y 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'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 actualizado para la utilización de la marca «C'alia» en el «queso madurado» y que se publica como Anexo a la presente Orden.

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

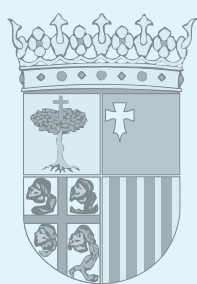
Los requisitos del Reglamento técnico aprobado por esta Orden serán exigibles asimismo al «queso maduro» autorizado para el uso de la marca «Calidad Alimentaria», regulado por Orden de 21 de junio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

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 el «queso maduro» conforme a la Orden de 21 de junio 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 el «queso maduro» elaborado en Aragón, podrán comercializar los productos que hayan sido elaborados de acuerdo con dicha Orden.

Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.

Queda expresamente derogada la Orden de 21 de junio 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 el «queso maduro» elaborado en Aragón.

Disposiciones finales

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 EL «QUESO MADURADO»

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'alia» en alimentos de calidad diferenciada, podrán ostentar dicha marca los «quesos madurados» y «quesos madurados con mohos» que cumplan 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.

1. Se define como «queso madurado» el queso elaborado con leche de vaca, cabra u oveja, y sus mezclas, pasterizada o cruda, del tipo de pasta prensada o sin prensar, y sometido a un proceso de maduración.

2. Se define como «queso madurado con mohos» aquel en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes.

CAPÍTULO II
Ingredientes

Artículo 3. Materias primas.

1. En la elaboración del «queso madurado» y «queso madurado con mohos» amparados por la marca «C'alia» se utilizarán como ingredientes esenciales:

a) Leche cruda de vaca, cabra u oveja, y sus mezclas, procedente de ganaderías saneadas.

b) Leche pasterizada de vaca, cabra u oveja, y sus mezclas.

c) Cuajo animal o vegetal o microbiano.

2. También podrán utilizarse las siguientes materias primas:

a) Fermentos lácticos.

b) Mohos, levaduras y cultivos microbianos adecuados para la maduración de quesos inoculados con ellos.

c) Cloruro sódico.

d) Frutos secos, condimentos y especias.

3. Como materiales de recubrimiento y tratamiento de superficie: Aceite de oliva, vino, sidra, condimentos y especias.

Artículo 4. Aditivos.

1. Los aditivos que podrán utilizarse en la elaboración del «queso madurado» son los siguientes:

a) E-509 cloruro cálcico, a la dosis máxima de 200 mg/kg de leche.

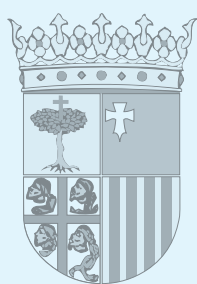
b) Conservadores:

—E-252 nitrato potásico, hasta un máximo de 50 mg/kg de queso (cantidad residual).

—clorhidrato de lisozima, a la dosis máxima de 35 mg/litro de leche. El residuo en el producto acabado no será superior a 400 mg/kg de queso.

—E-200 ácido sórbico, E-202 sorbato potásico, y E-203 sorbato cálcico, para el tratamiento exterior de la corteza.

2. Queda prohibido el uso de otros aditivos.



CAPÍTULO III Elaboración

Artículo 5. Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración del queso madurado con la marca «C'alia» incluye las siguientes operaciones básicas:

- Pasterización de la leche, cuando proceda.
- Adición de fermentos lácticos y/o siembra de mohos, en su caso.
- Coagulación.
- Cortado de la cuajada y separación del suero.
- Moldeado y/o prensado.
- Salado.
- Maduración, que en los quesos elaborados con leche cruda tendrá una duración mínima de 2 meses.

CAPÍTULO IV Características del producto

Artículo 6. Forma, dimensiones y características organolépticas.

1. Los quesos presentarán las características siguientes:

- Forma: típica de cada productor.
- Corteza: dura, de color amarillento o con tratamientos naturales, con o sin grabados y puede estar ligeramente enmohecida.
- Pasta: firme, compacta y mantecosa o cremosa, semidura, de color natural según la leche utilizada. Sin ojos o con un reducido número de ellos. De sabor característico, según la leche de procedencia y el proceso de maduración.

En los quesos madurados con moho: pasta blanda, sin corteza verdadera, pero superficie entre semidura y semiblanda, de color en función del tipo de moho utilizado en la maduración.

2. Los quesos que presenten algún defecto, como fermentaciones anómalas, secado irregular o defectos en la pasta no podrán comercializarse con el distintivo «C'alia».

Artículo 7. Características físico-químicas y criterios microbiológicos.

1. Los quesos cumplirán las siguientes exigencias físico químicas de composición:

- Extracto seco: mínimo 50%. En quesos de coagulación láctica: mínimo 40 %
- Materia grasa, sobre extracto seco: mínimo 45%

La materia grasa de los quesos presentará las características propias de su origen láctico.

2 Criterios microbiológicos:

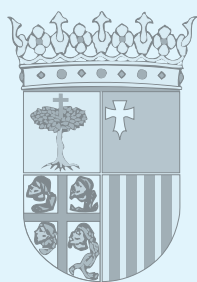
Microorganismo	Plan de toma de muestras	Límite
Salmonella	n=5 c=0	Ausencia en 25 g
Staphylococcus coagulasa positivo	n=5 c=2	m=100 ufc/g M= 1000 ufc/g
Listeria	n=5 c=0	Ausencia en 25 g
Escherichia coli	n=5 c=2	m=10 ufc/g M= 100 ufc/g

n: número de unidades de que se compone la muestra

c: número de unidades de muestreo que pueden rebasar el límite «m» sin ser superior al límite «M». La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades de que se compone tienen un número de microorganismos menor o igual a «m»

m: valor de umbral del número de microorganismos. El resultado se considera satisfactorio si todas las unidades de que se compone la muestra tiene un número de microorganismos igual o menor que «m».

M: nivel límite de aceptabilidad. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias de las unidades de las que se componen la muestra tienen un número de microorganismos igual o mayor que «M».



CAPÍTULO V

Envasado y etiquetado

Artículo 8. Envasado.

1. Los quesos amparados por la marca «C'alia» se presentarán como:
 - a) Piezas enteras, con la etiqueta adherida a una de las caras.
 - b) En cuñas o loncheados, envasados.
2. También se admite la presentación del queso conservado en aceite de oliva, envasado en tarros de vidrio.
3. El envasado del producto se hará exclusivamente en la propia industria elaboradora.

Artículo 9. Etiquetado.

1. En el etiquetado de los quesos amparados por la marca «C'alia» que se comercialicen deberán figurar las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:
 - a) El nombre del producto «queso madurado» o «queso madurado con mohos».
 - 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.
 - d) Fecha de elaboración en los quesos elaborados con leche cruda.
2. Con anterioridad a la puesta en circulación, 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 del producto 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

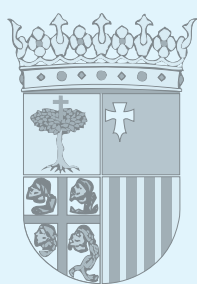
Régimen de control

Artículo 10. Controles internos.

1. Los operadores alimentarios autorizados a utilizar la marca «C'alia» en el queso madurado y queso madurado con mohos llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado 1. punto Séptimo del Reglamento de uso de la marca «C'alia».
2. El sistema de control 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. Los operadores alimentarios autorizados a utilizar la marca «C'alia» en el «queso madurado» y «queso madurado con mohos» deberán en todo momento someterse a lo establecido en el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, así como en la legislación complementaria a éste.
5. 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 se 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 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'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 del 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 los 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, 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 pertinentes.

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.