

## DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

### ORDEN de 20 de noviembre 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 «Pastel ruso».

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, denominada «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 es la sucesora de la marca «Calidad Alimentaria» creada por el Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, que hasta hace poco ha venido teniendo la finalidad antes indicada.

Mediante la Orden del Departamento de Agricultura y Alimentación de 25 de julio de 2007 (BOA 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 cumplan su Reglamento técnico correspondiente.

Teniendo en cuenta que el «Pastel ruso» cumple con las condiciones citadas, se ha procedido a redactar un Reglamento técnico para la utilización de la marca «C'alia» en este producto agroalimentario, a cuya aprobación se procede por esta orden.

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» para el «Pastel ruso», que se publica como Anexo a la presente orden.

*Disposición final única. Entrada en vigor.*—Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 20 de noviembre 2008.

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

#### ANEXO

Reglamento técnico para la utilización de la marca «C'alia» para el «Pastel ruso»

#### 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, podrá ostentar dicha marca el «Pastel ruso» que cumpla 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.*

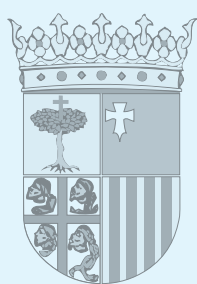
Se denomina «Pastel ruso» al producto de pastelería compuesto por dos finas láminas de bizcocho elaborado con harina de almendra y avellana en igual proporción, azúcar y clara de huevo, que sirven de base y tapa para contener un relleno de crema o «mousse» de praliné refinado, compuesto de frutos secos y mantequilla confitada con azúcar, cuya tapa de bizcocho se presenta con la palabra «ruso», y espolvoreada con azúcar glasé.

#### CAPÍTULO II

Ingredientes

##### *Artículo 3. Materias primas.*

En la elaboración del «Pastel ruso» se utilizarán exclusivamente las siguientes materias primas, en las proporciones indicadas:



Para la elaboración del bizcocho:

- Claras de huevo 42-45%
- Azúcar 34-36%
- Almendra entera (Marcona y/o Langueta) 10-12%
- Avellana entera 10-12%

b) Para la elaboración del praliné:

- Almendra entera, de las mismas variedades 25 %
- Avellana entera 25%
- Azúcar 50%

c) Para la elaboración del relleno:

- Del praliné antes fabricado 22-25%
- Claras de huevo 11-13%
- Mantequilla 31-35%
- Azúcar 17-19%
- Huevo pasteurizado 7-10%
- Agua 7-10%

d) Para la presentación final:

- Azúcar glasé.

### CAPÍTULO III Elaboración

#### *Artículo 4. Proceso de elaboración.*

1. En la elaboración del pastel ruso, se distinguen tres procesos bien diferenciados:

a) Elaboración del bizcocho. En primer lugar se molerán la almendra y la avellana junto con el azúcar, en crudo, para obtener una harina lo más fina posible. Seguidamente se batirán las claras con azúcar hasta conseguir el conocido «punto de nieve», momento en el que se incorporará la harina antes preparada. Esta mezcla constituirá el bizcocho que se escudillará en finas láminas de unos 5 mm., en latas o chapas de medidas convencionales para pasarlas a la cocción en el horno.

b) Elaboración del praliné. Se fundirá el azúcar en seco para convertirlo en caramelo ligero, al que se añadirán los frutos secos que serán troceados y tostados antes de su molienda. Se procederá entonces a refinar la pasta obtenida hasta llegar a una suave y homogénea textura. El praliné obtenido servirá de base para la elaboración del relleno.

c) Elaboración del relleno. El relleno es una crema de praliné o «mousse» que se obtendrá mezclando parte de la mantequilla, fundida en pomada, con el praliné y los huevos. A continuación, se elaborará un merengue con la clara de huevo y un almíbar de azúcar a 120 grados, al que se le incorporará el resto de la mantequilla. Finalmente se batirá el conjunto hasta obtener la textura deseada. La crema obtenida se verterá sobre las planchas de bizcocho, ya cocidas, extendiéndola en una capa de 5-7 mm de espesor, para terminar cubriéndolas con iguales planchas de bizcocho.

2. Una vez terminado el proceso indicado, se troceará el pastel en las porciones deseadas, espolvoreando sobre ellas azúcar glasé después de haber escrito, en cada una, la palabra «ruso».

### CAPÍTULO IV Características del producto

#### *Artículo 5. Características organolépticas y morfológicas.*

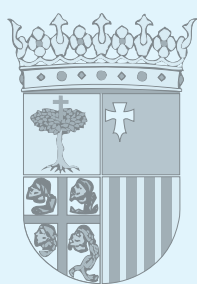
El «Pastel ruso» presentará las siguientes características:

- a) Forma cuadrada o rectangular, con un grosor de 12 a 16 mm.
- b) El peso podrá oscilar de 80 a 90 gramos por decímetro cuadrado, y el relleno de crema deberá constituir del 40 al 50% del peso.
- c) El color será uniforme, tostado claro.
- d) Tendrá un aroma y sabor predominante de frutos secos tostados, con claros matices de avellana. El producto presentará dos capas de bizcocho suave y esponjoso como fondo y tapa. Entre ellas se alojará la crema, de textura suave, fundente y untuosa.

#### *Artículo 6. Características físico-químicas.*

El «Pastel ruso» presentará las siguientes características de composición:

- a) Proteínas (s.p.b): mínimo 8%
- b) Grasa (s.p.b): mínimo 24%
- c) Almidón: Ausencia



## CAPÍTULO V Envasado, conservación y etiquetado

### *Artículo 7. Envasado.*

1. El «Pastel ruso» se presentará en piezas envueltas en papel o material no absorbente y autorizado para uso alimentario.

2. El envasado deberá efectuarse en las instalaciones de las empresas elaboradoras.

### *Artículo 8. Conservación.*

1. Deberá conservarse en refrigeración, a una temperatura no superior a ocho grados centígrados.

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

### *Artículo 9. Etiquetado.*

1. En el etiquetado de los envases del «Pastel ruso» destinados al consumidor final figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

a) El nombre del producto: «Pastel ruso».

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 este Departamento.

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

d) Indicación «Conservar en refrigeración a una temperatura no superior a ocho grados centígrados».

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 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 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 «C'alia», 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 para utilizar la marca «C'alia» en el «Pastel ruso» 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.

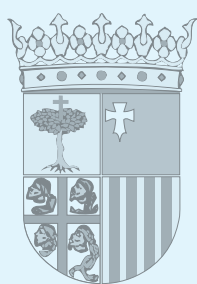
4. Los operadores alimentarios autorizados para utilizar la marca «C'alia» en el «Pastel ruso» deberán, en todo momento, someterse a lo establecido en el Real Decreto 2419/1978 de la Presidencia del Gobierno, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería, 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 solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca, en la que se consignará el resultado de su utilización.

### *Artículo 11. Evaluación.*

1. Los operadores alimentarios autorizados para utilizar la marca «C'alia» 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, punto 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 los 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 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 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 el correspondiente procedimiento sancionador, y el órgano que lo incoe lo comunicará a la Dirección General de Fomento Agroalimentario por si procediera 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 Consejero 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.