

1558 *ORDEN de 18 de mayo de 2004, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en las Pastas Alimenticias.*

El Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria», 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 su virtud, informado favorablemente por el Comité de Calidad Alimentaria el texto del Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en las Pastas Alimenticias, y en cumplimiento del artículo 8 del Decreto 151/1998 del Gobierno de Aragón, dispongo:

Artículo único. Aprobación del Reglamento Técnico.

Se aprueba el Reglamento Técnico de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para las Pastas Alimenticias, que se publica como Anexo a la presente Orden.

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, 18 de mayo de 2004.

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

ANEXO

Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en las Pastas Alimenticias

**Capítulo I
Generalidades**

Artículo 1. Objeto

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria», podrán ostentar dicha marca las pastas alimenticias simples de calidad superior 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 entiende por pasta alimenticia el producto obtenido por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas procedentes de trigo duro (*Triticum durum*) producido según la norma técnica específica para la producción integrada de cereales de invierno y agua potable.

**Capítulo II
Materias primas**

Artículo 3. Materias primas

1.—Las pastas alimenticias amparadas por la marca «Calidad Alimentaria» se elaborarán a partir de sémolas de trigo duro procedentes de la producción integrada, de acuerdo con la norma técnica específica para la producción integrada de cereales de invierno en Aragón.

2.—En todo momento deberá poderse demostrar documentalmente el origen y características de las materias primas, de modo que permita completarse la trazabilidad hasta el producto final.

3.—El almacenamiento y manipulación de las materias

primas se realizarán de modo independiente, de tal forma que siempre sea posible identificar cada lote o partida e impedir cualquier confusión.

Artículo 4. Características de las sémolas

1.—Las sémolas se elaborarán a partir del trigo duro, preferentemente de las variedades Regallo, Jabato, Mellaria, Claudio, Simeto, Cannizo, y Gallareta, con un contenido mínimo de proteína, en trigo duro, de 13 % (s.s.s.).

2.—Características físico-químicas:

Proteína s.s.s.	mínimo 12,5 %
Cenizas (600 °C)(s.s.s.)	máximo 0,84 %
Gluten Index	mínimo 75%
Puntos negros	máximo 5/dm ²
Puntos marrones	máximo 100/ dm ²

3.—Especificaciones microbiológicas:

Recuento de colonias aerobias mesófilas (31+/-1°C)	máximo 1x 10 ⁵ ufc/g
Salmonella	ausencia 30g

**Capítulo III
Elaboración**

Artículo 5. Recepción y almacenamiento

La recepción de la materia prima se hará en depósitos adecuados expresamente previstos para ello, debidamente identificados y separados de modo que puedan diferenciarse de los que contengan materias primas que no se ajusten a lo establecido en el presente Reglamento.

Artículo 6. Condiciones previas

1.—La elaboración de las pastas alimenticias amparadas por la marca «Calidad Alimentaria» se llevará a cabo de modo independiente a la del resto de la producción.

2.—La maquinaria empleada ha de ser previamente preparada y acondicionada para garantizar que durante el proceso de elaboración únicamente se incorporen las materias primas que cumplan los requisitos definidos en el presente Reglamento.

Artículo 7. Elaboración

1.—La pasta se obtendrá mediante secado apropiado de las figuras obtenidas previa extrusión o laminación de la masa preparada con sémola de trigo duro y agua potable.

2.—La proporción agua-sémola, así como la temperatura del agua añadida para formar la masa, dependerá del formato a elaborar. Para evitar desnaturalizaciones proteicas que comprometerían las propiedades reológicas del producto final, la temperatura del agua en ningún caso superará los 40°C.

3.—El sistema de amasado debe garantizar una hidratación homogénea en toda la masa antes de la extrusión/laminación, ya que en caso contrario podrían producirse defectos de punteado blanco en el producto final.

4.—En la fase de extrusión/laminación la relación entre los parámetros de presión y temperatura ha de ser tal que se asegure la estructura proteica y por consiguiente las características del producto tras la cocción. La temperatura en esta fase del proceso no superará los 50°C.

5.—Una vez preparada y formateada la pasta, se procederá a su deshidratación hasta obtener un contenido máximo de agua del 11%. En el proceso presecado-secado se ajustarán y controlarán los parámetros de humedad relativa, tiempo y temperatura según la tecnología disponible y el formato de pasta, de tal modo que se produzca de modo adecuado la inactivación de los enzimas oxidativos y la pérdida de agua sea gradual, evitando tensiones internas que podrían dañar el producto.

**Capítulo IV
Características**

Artículo 8. Forma y dimensiones

Las pastas alimenticias acogidas al presente Reglamento po-

drán presentarse en cualquiera de las formas y tamaños establecidos en el art. 10 del Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias: pastas roscadas, pastas largas, pastas cortadas y pastas laminadas.

Artículo 9. Características específicas del producto terminado

El producto terminado deberá cumplir los siguientes requisitos:

- | | |
|--|-------------|
| a) Proteína (s.s.s) | mínimo 12% |
| b) Humedad | máximo 11 % |
| c) Acidez expresada en grados (s.s.s.) | máximo 3,5 |

Capítulo V Envasado y etiquetado

Artículo 10. Almacenamiento

Hasta el momento de su envasado, las pastas elaboradas conforme al presente Reglamento se almacenarán en contenedores específicos, debidamente identificados y separados del resto de la producción.

Artículo 11. Envasado

1.—El envasado se realizará en materiales autorizados para uso alimentario, preferentemente en estuches de cartoncillo o envases de polipropileno.

2.—La capacidad de dichos envases será de 250 g, 500 g, 1 kg y 5 kg

3.—El envasado deberá efectuarse en las instalaciones de la entidad elaboradora.

Artículo 12. Etiquetado

1.—En el etiquetado de los envases de «Pastas alimenticias» figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios:

a. El logotipo de la marca «Calidad Alimentaria» que figura en el Anexo I del Decreto 151/1998 del Gobierno de Aragón con las proporciones adecuadas y aprobadas por el Departamento competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria.

b. Nombre y/o logotipo de la entidad de control.

c. Número de operador en el Registro de Producción Integrada de Aragón

2.—Las etiquetas antes de su puesta en circulación deberán estar aprobadas por el Departamento competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria.

3.—El etiquetado deberá hacerse en las instalaciones de la empresa elaboradora.

Capítulo VI Régimen de control

Artículo 13. Controles internos

1.—Las empresas autorizadas para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» llevarán su propio control interno (autocontrol) sobre el origen y control de materias primas, los procesos de elaboración de las pastas alimenticias y los productos terminados, quedando estos controles reflejados documentalmente, como prueba de adecuación a lo establecido en este Reglamento.

2.—Dispondrán de laboratorio para análisis químicos y microbiológicos, dotados de elementos suficientes para contrastar calidades y características de las materias primas, productos intermedios y producto final. En caso de no disponer de laboratorio propio, podrán contar con los servicios de laboratorios especializados debidamente acreditados o autorizados por las Administraciones competentes.

3.—El sistema de control estará establecido de modo que pueda garantizarse la trazabilidad del producto final.

4.—Se registrará la producción envasada con la marca «Calidad Alimentaria», la identificación de los lotes o partidas, el número y tipo de envases así como las fechas de salida y destino de los mismos.

5.—Las empresas autorizadas para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» en la elaboración y comercialización de las «Pastas alimenticias» deberán en todo momento ajustarse a lo establecido en el Decreto 2181/1975 y resto de disposiciones aplicables.

Artículo 14. Evaluación

1.—Según lo establecido en el artículo 10 del Decreto 151/1998 del Gobierno de Aragón, la Administración podrá en cualquier momento inspeccionar la utilización de la marca «Calidad Alimentaria», así como la calidad de los productos que la ostentan.

2.—Las personas 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 el Decreto 151/1998 del Gobierno de Aragón y en la normativa que lo desarrolle.

3.—Las personas autorizadas para el uso de la marca se someterán a un Sistema de Evaluación de Conformidad realizado por un organismo de control externo e independiente a la producción, y según un programa de inspección aprobado por el Director General competente en materia de control de la calidad agroalimentaria.

4.—Los costes de los controles externos para evaluar la conformidad del uso de la marca correrán a cargo de los titulares autorizados para el uso de la misma, quienes deberán quedar vinculados con la entidad de control a través del correspondiente contrato privado en el que se fijará el programa de inspección.

5.—La entidad de control informará a la Dirección General competente en materia de control de la calidad agroalimentaria de los resultados de las inspecciones realizadas a las empresas y a los productos, según el programa establecido, proponiendo, en su caso, las medidas que estime pertinentes.

6.—Cuando de las inspecciones realizadas se desprenda que se ha producido un uso indebido de la marca «Calidad Alimentaria», el Director General competente en materia de control de la calidad agroalimentaria informará de ello al Director General competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria. Este último podrá percibir al titular autorizado para el uso de la marca, indicando las acciones correctoras que deberá aplicar y, si estas no fueran adoptadas, procederá a la revocación de la autorización del uso de dicha marca.

Artículo 15. Revocación de la autorización

1.—El incumplimiento de las prescripciones enunciadas en el Decreto 151/1998 del Gobierno de Aragón o en el presente Reglamento dará lugar, previa audiencia a la entidad interesada, a la revocación de la autorización del uso de la marca otorgada, sin perjuicio de otras responsabilidades en que se hubiere podido incurrir.

2.—Igualmente, podrá ser motivo de revocación la pérdida de alguna de las características que definan la calidad del producto, cuando hubieran tenido un poder determinante en la concesión de la autorización.

3.—Contra la Resolución del Director General competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria, por la que se revoca la autorización para el uso de la marca «Calidad Alimentaria», que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse un recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura y Alimentación, en el plazo de un mes desde la fecha de notificación.

Capítulo VII Plan de gestión del Reglamento

Artículo 16. Modificación y gestión del Reglamento.

1.—El presente Reglamento podrá ser revisado y modifica-

do mediante Orden del Departamento competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 151/1998 del Gobierno de Aragón, bien por propia iniciativa o a instancia del organismo de control externo o de las empresas usuarias de la Marca.

2.—Corresponde al Comité de Calidad Alimentaria elaborar cuantos informes relacionados con el presente Reglamento pueda solicitarle el Departamento competente en materia de fomento de la calidad agroalimentaria.

1559 *ORDEN de 20 de mayo de 2004, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se convocan subvenciones para la impartición de cursos de formación contenidos en el Subprograma V del Programa de mejora de la calidad de la producción del aceite de oliva y de aceitunas de mesa para la campaña 2004-2005 en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón.*

El Reglamento (CE) 528/1999 de la Comisión de 10 de marzo por el que se establecen las medidas destinadas a mejorar la calidad de la producción oleícola establece el conjunto de acciones que pueden ser emprendidas por los Estados miembros con la finalidad de mejorar la calidad de la producción del aceite de oliva y de aceitunas de mesa y sus efectos en el medio ambiente, así como la necesidad de que se integre en un programa que aborde todas o alguna de ellas.

De conformidad con las acciones especificadas en los Reglamentos citados, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Comunidades Autónomas productoras de aceite de oliva y de aceitunas de mesa, en coordinación con el sector olivarero-almazarero, han realizado la programación de las mismas para su ejecución durante la campaña comprendida entre el 1 de mayo de 2004 y el 30 de abril de 2005.

Teniendo en cuenta los límites de financiación fijados en el Reglamento (CE) 253/2004, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Comunidades Autónomas implicadas han acordado la distribución del citado presupuesto para la aplicación del programa. En consecuencia con este acuerdo y con las

disposiciones del Reglamento (CE) 528/1999, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha elaborado un programa global que coordina las actuaciones en territorio español y que queda recogido en la Orden APA/1122/2004 de 28 de abril (BOE nº 105 de 30 de abril de 2004) por la que se aprueba el programa de mejora de la calidad de la producción de aceite de oliva y de aceitunas de mesa para la campaña 2004-2005.. Su artículo 5 atribuye a las Comunidades Autónomas la gestión y control de la mayor parte de las acciones recogidas en la misma

El marco normativo expuesto hace necesario que en la Comunidad Autónoma de Aragón se apruebe la convocatoria de las subvenciones previstas en dicho Programa, para la campaña 2004-2005, siendo objeto de la presente Orden, las establecidas en el Subprograma V.

El art. 1 j) del Decreto 302/2003, de 2 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Agricultura y Alimentación establece que corresponde al Departamento de Agricultura y Alimentación la formación y la transferencia tecnológica en el sector agroalimentario.

En su virtud, resuelvo:

Primero.—Objeto y ámbito de aplicación.

La presente Orden tiene por objeto, de conformidad con lo señalado en la Orden APA/1122/2004, de 28 de abril, aprobar la convocatoria de subvención para la impartición de los cursos de formación contenidos en el Subprograma V del Programa de Mejora de la Calidad de la Producción del Aceite de Oliva y de Aceitunas de Mesa para la campaña 2004/2005, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Segundo.—Objetivos y modalidades de las actividades subvencionables.

1.—Los objetivos de las actividades subvencionables son la mejora de la calidad de la aceituna, del aceite de oliva, y de aceitunas de mesa y del respeto al medio ambiente en todo el proceso mediante la mejora de las actitudes y conocimientos de los profesionales que intervienen, sobre la calidad del aceite de oliva, de aceitunas de mesa, y los efectos de la oleicultura en el medio ambiente.

2.—Las actividades subvencionables serán las siguientes:

<i>Tipo de actividad</i>	<i>Nombre</i>	<i>nº acciones</i>	<i>Horas</i>	<i>Alumnos (nº mínimo y máximo)</i>	<i>Objetivos</i>
Curso	Formación de Olivicultores	1	34	De 15 a 30.	Formación general sobre temas de cultivos, tratamientos, recolección, etc.
Curso	Responsables y técnicos de almazaras y plantas de aderezo.	1	20	De 12 a 20	Formación en técnicas modernas de elaboración del aceite
Curso	Catadores	1	24	De 9 a 20	Instruir a los participantes en técnicas de cata, análisis sensorial y normas COI
Demostración	Jornada de demostración y Transferencia de Tecnología	1			Transferencia de nuevas tecnologías, originadas en el ámbito de la investigación, sobre la mejora de la calidad del aceite de oliva en un entorno conservador del medio ambiente
Demostración	Jornada de demostración y difusión de cata	1			Actos de demostración, difusión y divulgación de los paneles de cata y cursos de catadores.