

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

1867 *ORDEN de 16 de junio de 2003, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el «Ternasco Ahumado».*

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.

De acuerdo con el artículo 8º del Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria» corresponde al Consejero de Agricultura la competencia para aprobar los Reglamentos Técnicos de los productos susceptibles de beneficiarse de la utilización de la marca «Calidad Alimentaria».

En su virtud, de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

Artículo único.

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

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

Zaragoza, 16 de junio de 2003.

El Consejero de Agricultura,
GONZALO ARGÜLE LAGUARTA

ANEXO
REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA MARCA
CALIDAD ALIMENTARIA PARA EL «TERNASCO
AHUMADO»

CAPITULO I
GENERALIDADES

Artículo 1.—Objeto.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 151/1998 por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria», podrá ostentar dicha marca el producto de origen animal «Ternasco Ahumado» 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 entiende por «Ternasco Ahumado» la pierna del ternasco, provista de jarrete o no, salazonada, que se somete a ahumado natural en frío, y que una vez finalizado el proceso de cocción, asegura una buena estabilidad, así como un color, olor, sabor y forma característicos.

CAPITULO II
PRODUCCION

Artículo 3.—Materia prima y procesos de elaboración y envasado.

1. Materia prima. En la elaboración del «Ternasco Ahumado» se utilizarán piernas completas con identificación de las masas musculares que la integran, de «Ternasco de Aragón I.G.P.» que tendrán las características propias de la indicación geográfica protegida.

2. Proceso de nitrificación. Una vez la pieza preparada, se procede a frotar las piezas con una mezcla de sal nitrificante y sal común. Realizada esta operación, se bridará con material apto en procesos alimentarios, manteniendo su conformación.

3. Proceso de salazonado. La pieza es sometida a un proceso de salazonado con una adición de azúcares hasta un máximo del 50%, junto con especias y hierbas aromáticas, durante 36 a 48 horas en cámara frigorífica a temperatura máxima de + 5º C.

4. Proceso de lavado. Se lavarán las piezas con agua.

5. Proceso de ahumado. Seguidamente se someterá a la acción de humo natural en frío, obtenido mediante la combustión controlada de maderas no tratadas, que cumplan las normas comunitarias provenientes de productores autorizados.

6. Proceso de cocción. Pasadas a bolsas de cocción se les adiciona, especias y hierbas aromáticas con las características de la zona, naturales y en fresco, y aceite de oliva, procediendo a su sellado y posterior cocción, hasta asegurar que en el centro de la pieza se consigue la temperatura de 72ºC y las características de «Ternasco Ahumado»

7. Proceso de enfriamiento. Por un sistema de frío continuo, se enfrían hasta conseguir una temperatura de conservación en el interior del producto de +2ºC a -3ºC.

8. Proceso de envasado. Retiradas las bolsas de cocción se procederá a su pasteurización en superficie y envasado:

a) Piezas enteras:

—Sin deshuesar.

—Con jarrete.

—Deshuesada.

En bolsas retráctiles al vacío.

b) Fileteado, lonchas: en bandejas al vacío, con atmósfera controlada o inerte.

CAPITULO III
CARACTERISTICAS

Artículo 4.—Características organolépticas.

El producto final tendrá color rosado uniforme característico de un producto cárnico tratado por el calor, manteniendo la marca TA en su superficie. Textura suave con fácil separación de las masas musculares. Olor y sabor característicos de ternasco cocido y ligeramente ahumado.

Artículo 5.—Criterios microbiológicos.

El «Ternasco Ahumado» deberá cumplir los siguientes criterios microbiológicos, expresados por gramo de producto:

<i>S. aureus coagulasa</i> positivos:	n = 5;	c = 2;	m = 10;	M = 100
Coliformes fecales:	n = 5;	c = 2;	m = 10;	M = 100
<i>Clostridium perfringens</i> :	n = 5;	c = 1;	m = 1;	M = 50

n: número de unidades de que se compone la muestra

m: Valor de umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si todas las unidades de que se compone la muestra tiene un número de bacterias igual o menor que m

M: Valor límite del número de bacterias; el resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades de las que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M

c: Número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M; la muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades de que se compone tienen un número de bacterias menor o igual a m.

CAPITULO IV
INGREDIENTES

Artículo 6.—Ingredientes.

Podrán utilizarse los ingredientes que a continuación se

relacionan, con las características y limitaciones que se detallan:

- * Cloruro Sódico (sal común)
- * Azúcares.
- * Hierbas aromáticas características de la zona naturales y en fresco.
- * Pimienta.
- * Nitrito Sódico (E 250)
- * Nitrato Potásico (E252)
- * Aceite de oliva virgen extra, D.O Bajo Aragón o amparado en la marca Calidad Alimentaria.
- * Humo natural.
- * Acido ascórbico (E300)
- * Ascorbato Sódico (E 301)

CAPITULO V PRESENTACION, ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 7.—Presentación.

El «Ternasco Ahumado» amparado por la marca «Calidad Alimentaria» se podrá comercializar con las siguientes presentaciones:

- a) Piezas enteras, definidas en el punto 8 del artº 3, irán envasadas al vacío con envoltorio transparente que permita la visión de los caracteres del producto.
- b) Fileteado loncheado, en bandejas o sobre, que bien puede ir al vacío o sometido a atmósfera controlada o inerte.

Artículo 8.—Envasado.

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

Artículo 9.—Etiquetado.

El etiquetado se efectuará en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

El «Ternasco Ahumado» amparado por la marca Calidad Alimentaria, además de cumplir la Norma General sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, llevará la figura de una pierna entera de ternasco, la leyenda «Ternasco Ahumado», y el anuncio de su mantenimiento en frío entre +2°C, +7°C, durante todo el proceso de comercialización.

Llevará la Marca «Calidad Alimentaria» en las condiciones establecidas por el Departamento de Agricultura, y el nombre de la Entidad de control.

CAPITULO VI REGIMEN DE CONTROL

Artículo 10.—Control.

A tenor de lo dispuesto en el artículo 9º.—4 del Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria», la Administración realizará cuantas comprobaciones estime pertinentes, a los efectos de garantizar el cumplimiento de lo previsto en los artículos precedentes.

Artículo 11.—Controles internos.

1.—Las empresas autorizadas para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» llevarán su propio control interno (autocontrol) sobre los procesos de elaboración del ternasco y sobre los productos terminados, quedando estos controles reflejados documentalmente ante posibles posteriores evaluaciones, como prueba de qué procesos y productos pretenden adecuarse correctamente a lo establecido en este Reglamento.

Los controles internos se referirán a la procedencia y selección de la materia prima, a las determinaciones analíticas realizadas tanto de materias primas, como de productos acabados, al proceso de fabricación, a las medidas de higiene y sanidad, al almacenamiento y distribución del producto acabado.

2.—Las empresas autorizadas deberán disponer de laboratorios para análisis físico-químicos y microbiológicos, dotados de elementos suficientes para contrastar calidades y características de las materias primas, productos terminados y productos en proceso de elaboración. En caso de no disponer de laboratorio propio, podrán contar con los servicios de laboratorios especializados debidamente acreditados o autorizados por las administraciones competentes.

Artículo 12.—Evaluación.

1.—Según lo establecido en el artículo 10º del Decreto 151/1998, «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 citado Decreto 151/1998, 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 de Industrialización y Comercialización Agraria, del Departamento de Agricultura.

4.—A tenor de lo establecido en la Disposición adicional cuarta de la Orden de 19 de febrero de 2003, del Departamento de Agricultura, por la que se establecen normas de funcionamiento del Registro de entidades de Control y Certificación de Productos Agroalimentarios, «La inspección y certificación de las marcas propiedad de la Comunidad Autónoma de Aragón que amparen productos agroalimentarios se realizarán por entidades de control y/o certificación en el caso de que se diera de alta en el Registro alguna entidad con alcance para el control o certificación de dichas producciones».

5.—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 ésta, quienes deberán quedar vinculados con la entidad de control a través del correspondiente contrato privado en el que se fijará el programa de inspección.

6.—La entidad de control informará al Departamento de Agricultura 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.

7.—Cuando de las inspecciones realizadas se desprenda que se ha producido un uso indebido de la marca «Calidad Alimentaria», el Director General de Industrialización y Comercialización Agraria podrá apereibir al titular autorizado para el uso de la marca, indicando las acciones correctoras que deberá aplicar y, si éstas no fueran adoptadas, previa audiencia al interesado procederá a la revocación de la autorización de conformidad.

Artículo 13.—Revocación de la autorización.

1.—El incumplimiento de cualquiera de las prescripciones enunciadas por el Decreto 151/1998, o por el presente Reglamento, dará lugar a la revocación de la autorización previamente otorgada, sin perjuicio de otras responsabilidades en que se hubiese podido incurrir.

2.—Igualmente, podrá ser motivo de revocación la pérdida de alguna o algunas 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 de Industrialización y Comercialización Agraria 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 recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, en el plazo de un mes desde su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26

de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por Ley 4/1999, de 13 de enero.

CAPITULO VII PLAN DE GESTION DEL REGLAMENTO

Artículo 14.—Modificación y gestión del Reglamento.

1.—El presente Reglamento Técnico podrá ser revisado y modificado mediante Orden del Consejero de Agricultura, 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», 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 cualquier informe relacionado con el Reglamento Técnico del «Ternasco Ahumado» que el Departamento de Agricultura le solicite.

1868 *ORDEN de 16 de junio de 2003, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para la «Oliva de Caspe».*

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.

De acuerdo con el artículo 8º del Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria» corresponde al Consejero de Agricultura la competencia para aprobar los Reglamentos Técnicos de los productos susceptibles de beneficiarse de la utilización de la marca «Calidad Alimentaria».

En su virtud, de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

Artículo único.

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

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

Zaragoza, 16 de junio de 2003.

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

ANEXO REGLAMENTO TECNICO DE UTILIZACION DE LA MARCA «CALIDAD ALIMENTARIA» PARA: «OLIVA DE CASPE»

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1. Objeto.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 151/98, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria», podrán ostentar dicha marca las aceitunas de mesa «Oliva de Caspe» que cumplan las caracterís-

ticas que define el presente Reglamento y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sean de aplicación.

CAPITULO II DEFINICION Y PRESENTACION

Artículo 2. Definición.

Se denomina «Oliva de Caspe» a los frutos de «*Olea europaea sativa*» de la variedad conocida toponímicamente como «Caspolina» producida mayoritariamente en la comarca de Caspe. Se caracteriza por su forma ovalada, asimétrica y de gran tamaño, epicarpio rugoso y numerosas lenticelas, pulpa consistente, y de fácil desprendimiento del hueso por machacado.

Artículo 3. Presentación.

1.—Estas olivas se comercializan como oliva verde en salmuera con ajo, hinojo u otras hierbas aromáticas.

2.—Se presenta machacada.

CAPITULO III ELABORACION

Artículo 4. Materias primas y otros ingredientes.

1.—En la elaboración de las aceitunas de mesa «Oliva de Caspe» podrán emplearse las siguientes materias primas:

—Olivas verdes de la variedad «Caspolina».

—Agua.

—Cloruro sódico.

—Reguladores de pH: vinagre de vino de la marca «Calidad Alimentaria».

—Podrá añadirse al líquido de gobierno ajo, hinojo, otras hierbas aromáticas naturales y vinagre de vino de la marca «Calidad Alimentaria».

Artículo 5. Elaboración.

La elaboración de las aceitunas de mesa «Oliva de Caspe» amparadas por este Reglamento comprenderá las siguientes fases:

a) Selección de las olivas.

b) Fermentación por inclusión de las olivas en una salmuera de 8º-9º Baumé (salmuera madre) y reguladores de pH hasta un máximo de 4,5 - 5.

Las olivas se mantendrán en fermentación durante un periodo mínimo de 20 días

c) Eliminación de la salmuera.

d) Machacado mecánico.

e) Simultáneamente al proceso de envasado, las olivas se incluirán en una salmuera hasta obtener una concentración mínima de 6º Baumé cuyo límite máximo de pH será de 5, incorporando finalmente ajo, hinojo u otras hierbas aromáticas naturales, y vinagre de vino de la marca «Calidad Alimentaria».

CAPITULO IV CARACTERISTICAS

Artículo 6. Características.

1.—Las olivas amparadas por la marca «Calidad Alimentaria» serán de la categoría Extra o Primera según la Reglamentación Técnico-Sanitaria vigente, quedando excluidas las categorías inferiores.

2.—Las olivas se calibrarán según el número de frutos que entran en un kilogramo. En el caso de la «Oliva de Caspe» el rango de calibres aceptados será superior a 201/230, no aceptándose calibres inferiores.

CAPITULO V ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 7. Envasado.

1. La capacidad de los envases conteniendo aceituna de la