

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

marca «Calidad Alimentaria» tendrán un peso neto escurrido de 3, 5 y 10 Kgr.

2. El envasado deberá efectuarse en las instalaciones de la empresa elaboradora.

Artículo 8. Etiquetado.

1.—Los envases irán etiquetados con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

—La denominación del producto «OLIVA DE CASPE»

—La marca «Calidad Alimentaria» con las proporciones, leyenda y colores que especifica el Anexo 1 del Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria».

—Campaña.

—Fecha de consumo preferente: «Consumir preferentemente antes del fin de junio de...» (de la misma campaña).

—Fecha de envasado con la recomendación de consumir antes de los 25 días tras su envasado.

—Nombre de la Entidad de control.

2.—Con anterioridad a su puesta en circulación comercial, unos ejemplares «proforma» de los modelos de etiquetas que vayan a ser utilizadas, serán enviados a la Dirección General de Industrialización y Comercialización Agraria -Departamento de Agricultura- 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.

CAPITULO VI REGIMEN DE CONTROL

Artículo 9.—Control.

1.—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 10.—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 de las aceitunas de mesa 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.

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.

3.—La elaboración y comercialización de la «Oliva de Caspe» amparada por la marca «Calidad Alimentaria» deberá en todo momento ajustarse a lo establecido en el Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa. O bien, la legislación en vigor en su momento.

Artículo 11.—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 12.—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 13.—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 de la «Oliva de Caspe» que el Departamento de Agricultura le solicite.

1869 *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 «Azafrán de Aragón».*

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 «Azafrán de Aragón», 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 «ARAGON, CALIDAD ALIMENTARIA»
EN AZAFRAN DE ARAGON**

**CAPITULO I
GENERALIDADES**

Artículo 1. Objeto.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 151/1998, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la Marca de Calidad «Calidad Alimentaria», podrá ostentar dicha marca la especie «Azafrán de Aragón» de la última campaña producido de forma tradicional, principalmente, en las comarcas agrícolas de Hoya de Teruel, Serranía de Albarracín, Maestrazgo, Serranía de Montalbán, Campo Bello y Muniesa de la provincia de Teruel que cumplan las condiciones establecidas en el siguiente Reglamento y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sean de aplicación.

Podrán acogerse a dicha marca, azafranes producidos en otras comarcas agrícolas de Aragón que cumplan las condiciones establecidas en el presente Reglamento.

**CAPITULO II
DEFINICION**

Artículo 2. Definición

La especie azafrán está compuesta por los estigmas deseca-

dos de las flores de la planta *Crocus sativus*, Linneo, filamentos flexibles, resistentes, de color y aroma característicos. (Artº 5º.4.2. del Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.).

**CAPITULO III
PRODUCCION**

Artículo 3. Producción.

La producción de «Azafrán de Aragón» se realizará exclusivamente con bulbos de *Crocus sativus* L. de masa superior a 6 gramos (o diámetro superior a 2,25 cm), en buen estado sanitario, o sea sin picaduras, podredumbres o coloraciones violáceas. Los bulbos de menor masa se engrosarán, en parcelas aparte y enterrados a mayor profundidad, para poder ser utilizados en campañas posteriores.

Artículo 4. Plantación.

1. La plantación de los bulbos se efectuará en los periodos comprendidos entre el 15 de junio a 15 de julio o entre el 15 de agosto a 15 de septiembre. Se elegirán terrenos que en los tres últimos años anteriores a la plantación no se hayan cultivado plantas que presenten patologías (nematodos del suelo, hongos, etc.) comunes al azafrán como: alfalfa, patata, zanahoria, remolacha o trébol.

2. La separación entre surcos de plantación será superior a 25 cm, con una profundidad de surco de aproximadamente 25 cm.

3. Los bulbos se plantarán en hilera a una distancia de 4 a 8 cm. Habiendo realizado una selección previa de los mismos atendiendo a su masa y estado sanitario. Este proceso de selección es muy importante para conseguir azafrán especie de gran calidad.

4. La plantación tendrá una duración máxima de cuatro años. Después de este periodo los bulbos se extraerán del terreno, se limpiarán y se seleccionarán por masas para nuevas plantaciones, utilizando los de masa menor de 6 gramos (aproximadamente) para engrosamiento y utilización en campañas posteriores, siempre después de su selección.

5. Es aconsejable realizar un estercolado previo a la plantación, extendido de forma regular y a ser posible enterrado a una profundidad de 20/25 cms en adelante. Se podrá realizar un ligero abonado mineral con fertilizante a base de nitrógeno, fósforo y potasio.

6. Las malas hierbas se eliminarán mediante cavas ligeras, escardas o labrando manual o mecánicamente, y herbicidas aconsejables.

7. El riego, si se efectúa, se realizará principalmente cuando la planta esté en el periodo activo, del mes de noviembre a marzo. Si el verano ha sido muy seco, a finales de agosto o principios de septiembre es aconsejable un ligero riego y una cava ligera posterior para romper la costra del terreno.

Artículo 5. De la recogida de la flor.

1. Desde el primer día hasta el final de la floración se recogerán las flores de cada parcela diariamente.

2. La recogida de la flor se realizará quebrando el tallo, de tal forma que no se parta la flor. Conviene hacer la recolección antes de abrir la flor o que esté el menor tiempo posible abierta evitando que los rayos de sol incidan directamente sobre el estigma. El evitar esto es debido a que la luz favorece la isomerización de los carotenoides responsables del poder colorante del azafrán y esto provoca una disminución de la calidad de la especie.

3. En días húmedos se procurará que la flor no vaya acompañada de barro o tierra.

4. La flor cortada se depositará en cestos o cajas no superando un espesor superior a 50 cm. Se intentará evitar en todo momento el aplastamiento de las flores.