

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.

Artículo 6. Del desbrizado.

1. La separación del estigma del resto de la flor se denomina tradicionalmente desbrizado o monda.

2. El desbrizado de la flor se realizará en las 48 horas siguientes a su corte.

3. En la separación del estigma el corte se realizará donde comienza el estilo (parte amarillo-blanquecina). El estilo será considerado como resto floral, por este motivo debe acompañar la menor proporción posible al estigma.

4. Se procurará, en todo momento, que los tres filamentos que componen el estigma no se separen. Esta precaución ha de mantenerse en todo el procesado y manejo de la especia.

5. Los estigmas separados se depositarán en recipientes limpios evitando que sobre ellos caiga polvo o materia extraña (restos florales, estambres, hilos, pelos, etc.).

Artículo 7. Del tostado.

1. El hecho que transforma los estigmas de la flor del *Crocus sativus* L. en especia es el proceso de deshidratación, denominado tradicionalmente como tueste.

2. En el tueste los estigmas deben perder el 80 % (aproximadamente) de su masa en forma de agua y se generan las sustancias responsables del sabor y aroma característicos de la especia.

3. Los estigmas desbrizados se colocarán sobre un cedazo «del azafrán» de tela de seda formando una capa cuyo espesor no sea superior a 1,5 cm.

4. El cedazo con los estigmas así dispuestos se colocará sobre una fuente de calor que podrá ser: brasas de encina o sarmiento, siempre sin humear, resistencia eléctrica o plancha calentada por combustión de gas. La fuente no debe comunicar aroma o sabor ajeno a la especia.

5. El tueste se dará en dos etapas: inicialmente se producirá la deshidratación de la parte inferior de la capa de estigmas, después se dará la vuelta a la capa con ayuda de otro cedazo, con el fin de que la deshidratación de la parte superior más húmeda se produzca de forma similar y el tueste sea homogéneo. El tiempo de la segunda etapa será inferior al de la primera. Nunca se realizará el proceso de deshidratación de la forma que tradicionalmente se conoce como «sudado», el cual genera azafranes heterogéneos.

Artículo 8. Del almacenamiento por el productor.

1. El azafrán recién tostado se guardará en recipientes de calidad alimentaria limpios, opacos y herméticos.

2. Los recipientes cerrados se colocarán en lugares limpios, frescos, secos y protegidos de la radiación solar directa hasta su venta.

CAPITULO IV COMERCIALIZACION

Artículo 9. Del almacenamiento por el comercializador.

El envasador-comercializador mantendrá el azafrán, tanto a granel como envasado, en almacenes a temperaturas normales y humedad relativa del ambiente.

Artículo 10. Del envasado.

1. Solamente se envasarán con destino al consumidor azafranes de la última cosecha en hebra, nunca molido.

2. Antes de realizar el envasado en los recipientes de calidad alimentaria con destino al consumidor, el envasador podrá dejar que la especia se rehidrate hasta alcanzar como máximo 15 % de humedad y materias volátiles, determinadas mediante la metodología descrita en ISO 3632-2: 1993 (E) para el azafrán. De esta forma los tres filamentos que forman los estigmas de azafrán serán más flexibles y se evitará la ruptura al manipularlos en el envasado.

3. Durante todo el proceso de almacenamiento, envasado y distribución, la especia debe protegerse de la luz directa, ya que esta deteriora rápidamente la calidad del producto.

4. Los envases serán nuevos, limpios, de materiales autorizados y que no alteren las características del producto o transmitan olores o sabores extraños.

5. La cantidad máxima de azafrán por envase será de hasta 100 gramos.

Artículo 11. Etiquetado.

1. Cada envase, además de cumplir las normas sobre el etiquetado exigidas por la legislación vigente, llevará en caracteres legibles, indelebles y visibles las siguientes indicaciones:

—El nombre del producto «Azafrán de Aragón»

—El logotipo de la marca «Calidad Alimentaria» con las proporciones adecuadas y aprobado previamente por el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón.

—Fecha de la campaña.

—Advertencia de que se proteja a la especia durante su almacenamiento de la luz, la humedad y las altas temperaturas.

2. El etiquetado se efectuará en las instalaciones de las empresas envasadoras.

Artículo 12. Acondicionamiento.

Durante el almacenamiento y exposición en fase de venta directa al público, la especia ha de ser protegida de la luz, la humedad y las altas temperaturas.

CAPITULO V REGIMEN DE CONTROL

Artículo 13. Características de la calidad.

Además de cumplir lo dispuesto en el 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, las características de calidad que debe presentar el azafrán acogidos a la marca «Calidad Alimentaria» después de su acondicionamiento y envasado son:

1.—Generales: deberá presentarse en filamentos flexibles y resistentes; con su olor y aroma característicos; exento de otros colorantes, aromatizantes o saborizantes; exento de mohos; exento de insectos vivos en cualquier fase de desarrollo; exento de insectos muertos o fragmentos de los mismos. (Referencia: Orden de 30 de junio de 1988, sobre Normas de Calidad del Comercio Exterior de Azafrán y Orden de 28 de julio de 1999, por la que se modifica la anterior). Se admitirá un máximo de 0,5 % en masa de restos florales y de 0,1 % en masa de materias extrañas (ref.: Norma ISO 3632-1: 1993(E)).

2.—Analíticas: deberá cumplir las especificaciones físico-químicas siguientes:

| <i>Parámetro</i> | <i>mínimo</i> | <i>máximo</i> |
|--|---------------|---------------|
| Humedad y materias volátiles (expresado como porcentaje de la masa total) | — | 12 |
| Cenizas totales (expresado como porcentaje sobre masa seca) | 5 | 8 |
| Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (expresado como porcentaje sobre masa seca) | — | 1 |
| Poder colorante, E _{1%} ^{1cm} a 440 nanómetros, sobre masa seca | 190 | — |
| E _{1%} ^{1cm} a 330 nanómetros, sobre masa seca | 20 | 50 |
| E _{1%} ^{1cm} a 257 nanómetros, sobre masa seca | 70 | 150 |

3. Las determinaciones analíticas se realizarán por los métodos descritos en la Norma ISO 3632-1 y 2:1993(E) para el azafrán.

Artículo 14. Control interno y Registros.

1. Las empresas que tengan autorizado el uso de la marca «Calidad Alimentaria», llevarán su propio control interno realizado, que reflejará documentalente como prueba de que el proceso productivo se ajusta a lo establecido en este Reglamento.

2. Se realizará un registro de las parcelas de producción en el que se anotará, una vez realizada la plantación, el nombre del productor, polígono, parcela, superficie, fecha de plantación. Tras finalización de la recolección se reflejará la fecha y producción. Una copia de dicha documentación deberá acompañar al producto hasta el envasador

3. El envasador completará el registro anotando la fecha y tipo de envase, cantidad envasada, número de identificación de partida y envase y empresa encargada de distribución al público.

4. Esta documentación se guardará durante tres años.

Artículo 15. 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 realizará 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 apercibir 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 16. 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 definen 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 la Ley 4/1999, de 13 de enero.

CAPITULO VI

PLAN DE GESTION DEL REGLAMENTO

Artículo 17.—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 «Azafrán de Aragón» que el Departamento de Agricultura le solicite.

1870 *ORDEN de 17 de junio de 2003, del Departamento de Agricultura, por la que se establecen las medidas necesarias para la aplicación del programa nacional de abandono definitivo de la producción lechera en Aragón para la campaña 2003/2004.*

El Real Decreto 347/2003, de 21 de marzo (BOE número 72, de 25 de marzo) por el que se regula el sistema de gestión de cuota láctea contempla una serie de actuaciones encaminadas a reordenar el sector lácteo español y adecuarlo a las nuevas exigencias de la normativa comunitaria.

La Sección 1ª del Capítulo II establece las bases que regularán los programas nacionales de abandono de la producción lechera destinados a fomentar el abandono voluntario y definitivo de la producción mediante la concesión de una indemnización económica.

De acuerdo con el citado Real Decreto corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas la recepción y tramitación de solicitudes, así como su resolución y pago.

Por todo ello, y una vez publicada la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 3 de junio de 2003 (BOE número 135, de 6 de junio) por la que se instrumenta el programa nacional de abandono de la producción láctea para el periodo 2003/2004, procede adoptar las medidas necesarias para la aplicación de dicho programa de abandono en la Comunidad Autónoma de Aragón.

En los términos del artículo 1, del Decreto 1/2000, de 18 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Agricultura, se encuentra entre las competencias generales atribuidas al Departamento la mejora de la producción y de la sanidad agrarias, correspondiente a la Dirección General de Producción Agraria la planificación y dirección de los programas y planes en materia de sanidad y producción ganadera.

En su virtud, resuelvo:

Primero.—Finalidad.

1.—La presente Orden tiene como finalidad la aplicación del Real Decreto 347/2003, de 21 de marzo, por el que se