

Infraestructuras Universitarias para el Campus de Huesca 2001-2005» y en las actuaciones a desarrollar en el Campus de Huesca en el marco del «Plan de inversiones de la Universidad de Zaragoza para el periodo 2002-2006».

Segundo.—Ordenar la iniciación del procedimiento de alteración del planeamiento, teniendo en cuenta la posibilidad de que se produzca mediante el proceso de revisión del Plan General de Ordenación Urbana de Huesca actualmente en tramitación, conforme a lo indicado en el fundamento de derecho octavo del Informe favorable de 25 de septiembre de 2002 del Consejo de Ordenación del Territorio de Aragón.

Tercero.—Encargar al Departamento de Obras Públicas, Urbanismo y Transportes, por sí mismo o en colaboración con el Departamento de Educación y Ciencia y la Universidad de Zaragoza, la realización de cuantas actuaciones materiales y jurídicas sean precisas para la ejecución del «Proyecto de ejecución del pabellón polideportivo de enseñanzas y práctica deportiva y urbanización exterior complementaria», incluso la expropiación forzosa de los bienes y derechos afectados.

Cuarto.—Ordenar la publicación del presente Acuerdo en el «Boletín Oficial de Aragón», así como su notificación a cuantos aparezcan como interesados en el expediente.

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

2715 *ORDEN de 2 de octubre de 2002, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en el vinagre de vino.*

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 32/1988, de 10 de noviembre, 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 positivamente por el Comité de Calidad Alimentaria el nuevo texto del Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en el Vinagre de vino y en cumplimiento del artículo 8º del Decreto 151/1998, dispongo:

Artículo Unico.

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

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta al Director General de Industrialización y Comercialización Agraria para la interpretación y resolución de cuantas dudas puedan surgir en la aplicación de la presente Orden.

Segunda.—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón». Zaragoza, 2 de octubre de 2002.

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

ANEXO

Reglamento de utilización de la marca
«Calidad Alimentaria» en el Vinagre de vino

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», podrá ostentar dicha marca el Vinagre de vino 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 2º. Definición.

El Vinagre de vino que contempla el presente Reglamento es el líquido obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.

Capítulo II

Materias primas y otros ingredientes.

Artículo 3. Materias primas y otros ingredientes

1.—Los vinagres amparados por la marca «Calidad Alimentaria», procederán de vinos aptos para el consumo, blancos, rosados o tintos.

2.—Al vinagre se le podrá añadir plantas aromáticas y/o condimentos o especias.

Artículo 4. Características de los vinos base

1.—Los vinos utilizados como materia prima han de ser sanos, potables, libres de olores y sabores extraños, hechos que se comprobarán mediante los pertinentes análisis físico-químicos y organolépticos.

2.—No contendrán anti fermentos.

3.—Serán limpios y secos, sin restos de azúcares.

4.—El grado alcohólico natural del vino base utilizado deberá estar comprendido entre 10 y 12 % vol.

Capítulo III

Prácticas de elaboración

Artículo 5. Recepción y almacenaje.

1.—La recepción de las materias primas se hará en depósitos adecuados de materiales no contaminantes expresamente previstos para esta finalidad, para evitar posibles alteraciones del producto.

2.—Todo material que esté en contacto con materias primas ha de cumplir la condición establecida en el apartado 1.—, lo cual afecta a las cisternas de transporte, bombas, llaves, tuberías y accesorios.

Artículo 6. Elaboración.

1.—La elaboración del Vinagre de vino se realizará a través de la oxidación del etanol en un medio estrictamente aerobio, siendo cepas seleccionadas de «acetobacter acetí» el agente de la transformación en ácido acético.

2.—Se mantendrá una aireación constante y homogénea cuidando la cantidad según necesidades y su calidad o pureza (sin contaminación), controlando su temperatura entre los 22º y 32º C.

3.—La fermentación se realizará en cultivo sumergido o fermentación acética sumergida hasta alcanzar una concentración alcohólica máxima de 0,5 % vol.

4.—El Vinagre de vino obtenido se descarga en un depósito de almacenamiento adecuado, no contaminante ni alterable, en evitación de posibles alteraciones en las características del producto.

Artículo 7. Clarificación.

El vinagre obtenido tras la descarga del fermentador al final de cada ciclo de producción, presenta un cierto grado de turbidez y requiere una clarificación que ha de contribuir a la estabilidad del producto durante su posterior vida comercial.

1.—La clarificación se realizará por medios físico-químicos, orgánicos e inorgánicos.

2.—Los clarificantes utilizados serán los reglamentariamente autorizados y registrados para uso enológico.

3.—La dosis total de empleo de clarificantes será de 40 a 100 gramos por cada 100 litros de vinagre.

Artículo 8. Filtración.

1.—El filtrado tiene la finalidad de separar las impurezas y se realiza en dos fases:

- a).—Una primera fase «de desbaste» tras la cual el vinagre se diluye con agua potable ajustando la acidez a un mínimo de 6 grados acéticos o 60 gramos de ácido acético por litro de vinagre.
b).—En estas condiciones se realiza una segunda filtración que proporciona al producto un grado idóneo de brillantez.

2.—El vinagre quedará en buenas condiciones de estabilidad para lo cual se podrá realizar una filtración final estabilizante.

Artículo 9. Maduración.

Tras el filtrado, el vinagre resultante ha de mantenerse en almacenamiento un período de tiempo mínimo de dos meses llamado «de maduración», donde adquiere su aroma.

Artículo 10. Ingredientes facultativos.

1.—Se podrán añadir al vinagre tanto plantas aromáticas y sus esencias como condimentos, previa selección y lavado. En el caso del ajo y otros condimentos el pelado y troceado, si procede, se hará manualmente antes de su incorporación al vinagre, eliminando cualquier parte seca, en mal estado, dañada o cualquier otro defecto que merme su calidad.

2.—Las plantas aromáticas nunca permanecerán más de un día cortadas antes de su incorporación al vinagre con el fin de preservar su potencial aromático.

3.—Cuando a los vinagres se les haya añadido uno o varios ingredientes de los previstos en el apartado 1 que actúen como elemento caracterizante, la denominación del producto será la de «Vinagre de vino al...».

Capítulo IV Características del producto

Artículo 11.—Características específicas de los productos terminados.

El Vinagre de vino dispuesto para la comercialización tendrá las siguientes características específicas:

- 1.—El contenido de alcohol residual será inferior a 0,5% vol.
2.—El contenido en Extracto seco no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.
3.—El contenido de cenizas será menor de 4,5 gramos por litro.
4.—El contenido en acetoína será superior a 60 miligramos por litro.
5.—El contenido de sulfatos será como máximo de 2 gramos por litro, expresados en sulfato potásico.
6.—El contenido de anhídrido sulfuroso total será inferior a 100 miligramos por litro.
7.—El contenido de cloruros será inferior a 1 gramo / litro, expresados en cloruro sódico.
8.—El contenido del isótopo C14 será el correspondiente a su vino de origen.
9.—El contenido de metanol no excederá de 0,3 gramos/litro.

Artículo 12.—Características generales.

1.—El vinagre amparado por la marca «Calidad Alimentaria» deberá permanecer claro, sin turbidez ni sedimentos causados por elementos físicos, químicos o por microorganismos.

2.—No contendrá microorganismos o sustancias originadas por los mismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento.

3.—No contendrá velos o precipitados, ni otras sustancias que desmerezcan el producto.

4.—No contendrá residuos de metales pesados en cantidades mayores de las que se indican:

- a) Mercurio: 0,05 ppm.
b) Arsénico: 0,1 ppm.
c) Plomo: 0,1 ppm.
d) El contenido total de cobre y zinc no será superior a 1 ppm.

Capítulo V Envasado, etiquetado y venta

Artículo 13. Envasado.

El envasado se realizará en botellas de cristal autorizadas para el uso alimentario. El volumen nominal de dichas botellas será de 250 mls., 500 mls., 750 mls., y 1000 mls.

Los envases no podrán comunicar al producto sabores u olores extraños ni modificar las características del mismo.

Artículo 14. Etiquetado.

1.—El etiquetado del Vinagre de vino «Calidad Alimentaria» se regirá por lo dispuesto en 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. En las etiquetas figurará el nombre del producto: «Vinagre de vino».

2.—Cuando a los vinagres se les haya añadido uno o varios ingredientes de los previstos en el artículo 10, que actúen como elemento caracterizante, la denominación del producto que deberá figurar en etiquetado será la de «Vinagre de vino al...»

3.—Se deberá indicar en el etiquetado el grado de acidez. Se admitirá, con respecto al grado de acidez que figure en la etiqueta, un error máximo del 2 por 100.

4.—Además se indicará en etiquetado el contenido nominal del producto expresado en mililitros.

5.—Se deberá hacer figurar en el etiquetado de los envases el logotipo de la marca «Calidad Alimentaria», según el signo distintivo establecido en el artículo 2º del Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria», en relación con el Anexo I de la citada disposición.

6.—Tanto el embotellado como el etiquetado de los vinagres serán efectuados en las instalaciones de las empresas autorizadas para el uso de la marca «Calidad Alimentaria».

7.—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.

Capítulo VI Régimen de control

Artículo 15.—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 16.—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 vinagre y sobre los productos terminados, quedando estos controles reflejados documentalmente ante posibles posteriores evaluaciones, como prueba de que procesos y productos pretenden adecuarse correctamente a lo establecido en este Reglamento.

2.—Las empresas autorizadas deberán disponer de laboratorio 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.—Las empresas autorizadas para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» deberán llevar Registros de entradas y salidas del Vinagre de vino embotellado, reflejando el movimiento de existencias por orden cronológico. En estos Registros deberá indicarse diariamente el número y capacidad nominal de los envases y el volumen total de las partidas embotelladas («Entradas»), y el número del Lote. En el apartado «Salidas» se reflejarán cronológicamente y según numeración correlativa las partidas comercializadas, indicando el destinatario, cuantía de la partida, capacidad nominal de los envases y el Lote.

4.—La elaboración y comercialización del Vinagre de vino amparado por la marca «Calidad Alimentaria» deberá en todo momento ajustarse a lo establecido en el Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres.

Artículo 17.—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.—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 marca, 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 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.

6.—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 Comerciali-

zación 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, procederá a la revocación de la autorización de conformidad.

Artículo 18.—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 hubiere 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.

Capítulo VII

Plan de gestión del Reglamento

Artículo 19.—Modificación y gestión del Reglamento.

1.—El Reglamento Técnico podrá ser revisado, modificado, e informado, según se estime pertinente, por el Comité de Calidad Alimentaria. Todo ello a instancias de cualquiera de los organismos oficiales competentes, así como de las Entidades de Certificación y Control, y de las empresas autorizadas para el uso de la marca «Calidad Alimentaria».

2.—Corresponde al Comité de Calidad Alimentaria elaborar cualquier informe relacionado con el Reglamento Técnico del Vinagre de vino que el Departamento de Agricultura le solicite.

DEPARTAMENTO DE CULTURA Y TURISMO

2716 *CORRECCION de errores del anexo II de la Orden de 24 de septiembre de 2002, del Departamento de Cultura y Turismo, por la que se declara Bien Catalogado del Patrimonio Cultural Aragonés la denominada Iglesia de San Antonio Abad en Taus-te (Zaragoza).*

Advertido error en la impresión del anexo II de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial de Aragón» número 124, de 18 de octubre de 2002, se procede a formular la oportuna rectificación mediante la reproducción íntegra del citado anexo II y que sustituye al erróneamente publicado.