

Artículo 9. Envasado

1. El envasado y etiquetado deberán efectuarse en las instalaciones de las empresas elaboradoras.

2. Con anterioridad a la puesta en circulación, unos ejemplares «pro-forma» 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 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 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 bacteriológicos, 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» en la elaboración y comercialización de la «Florentina» deberán en todo momento someterse a lo establecido en el Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, «Reglamentación de pastelería, confitería, bollería y repostería», y legislación complementaria a éste.

4. Sobre la base de lo dispuesto en el artículo 9º.3 del Decreto 151/1998, de 28 de julio, el titular de la autorización para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» quedará obligado a presentar una Memoria anual en la que se consignarán los resultados de su utilización.

Artículo 12. Evaluación

1.—Según lo establecido en el artículo 10º del Decreto 151/1998, de 28 de julio, «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 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 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 correctoras 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 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, 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 citado 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», podrán los interesados interponer recurso ordinario ante el Consejero de Agricultura.

Capítulo VII Plan de gestión del Reglamento

Artículo 14. 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 de la «Florentina» que el Departamento de Agricultura solicite.

3184 *ORDEN de 13 de noviembre de 2002, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en las Tortas de Manteca.*

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 texto del Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en las Tortas de Manteca, 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 las Tortas de Manteca, 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, a 13 de noviembre de 2002.

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

ANEXO

Reglamento de utilización de la marca
«Calidad Alimentaria» en las Tortas de Manteca

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 Tortas de Manteca 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 define como «Tortas de Manteca» el producto de repostería constituido por una masa elaborada con harina de trigo, manteca de cerdo y azúcar, bañadas de huevo y espolvoreadas de azúcar previamente a su cocción en el horno.

Capítulo II
Materias primas

Artículo 3. Materias primas.

En la elaboración de las «Tortas de Manteca» deberán utilizarse las siguientes materias primas:

—Harina de trigo sin aditivos, en todo caso con ácido ascórbico.

—Manteca de cerdo: acidez > 1.0 mgKOH/g grasa, < 10 miliequivalentes de O. activo /Kg de grasa, estabilidad mínimo 15h. A 100°C.

—Azúcar «blanquilla».

—Huevos.

—Levadura de panificación.

—Agua.

Capítulo III
Elaboración

Artículo 4. Elaboración.

Para la elaboración de las «Tortas de Manteca» se prepara una masa «madre» con harina de trigo, a la cual no se han incorporado aditivos. Una vez fermentada y en condiciones, se añade la manteca y azúcar en las proporciones adecuadas amasando la mezcla hasta conseguir una buena elasticidad. Posteriormente se la deja reposar durante diez minutos aproximadamente y a continuación se corta, se pesa, se le da forma, se deja reposar hasta finalizar el proceso de fermentación que puede durar alrededor de una hora. Se extiende una ligera película de huevo sobre la superficie, se espolvorea azúcar y se introduce en el horno para su cocción.

Una vez elaborado el producto, no será congelado para su conservación y posterior comercialización.

Capítulo IV
Características

Artículo 5. Forma y dimensiones.

Las «Tortas de Manteca» presentarán la forma y dimensiones siguientes

—Forma elíptica.

—Grosor máximo de 1 centímetro.

—Longitud según el eje mayor: En torno a 16 centímetros.

—Longitud según el eje menor: En torno a 12 centímetros.

—Peso aproximado: 65/70 gramos (por cada pieza).

Artículo 6.—Proporciones de los ingredientes.

1. Las proporciones en que entran las materias primas utilizadas serán aproximadamente:

a) «Masa madre»

—Harina: 59-64%.

—Agua: 34-37%.

—Sal (Cl Na): 1,50 %.

—Levadura: 1,25 %.

b) «Masa definitiva» origen del producto.

—«Masa madre»: 60-65 %.

—Manteca de cerdo: 23 - 26 %.

—Azúcar: 12-13 %.

Para el baño superficial de las tortas, previo a su cocción, se utilizarán los huevos necesarios, categoría A, y nunca se hará con gelatinas u otro tipo de sustancias o cremas.

2. El pH de la masa, previamente a la cocción, estará comprendido entre: 4,8-5,2.

Artículo 7. Características específicas del producto terminado.

1.—Composición analítica del producto terminado:

—Humedad: 10,5 - 14 %.

—Proteína (mínimo): 4 %.

—Grasa (máximo): 30%.

—Acidez de la grasa: 1,5 mgsKOH / gramo de grasa.

(Expresado como Índice de acidez).

—Azúcares (Sacarosa): 6 - 16 %.

—Cenizas (máximo): 1,5 %.

2.—En la elaboración de las «Tortas de Manteca» no se utilizarán aditivos.

Capítulo V
Envasado y etiquetado

Artículo 8. Envasado.

1.—Las «Tortas de Manteca» se presentarán en piezas enteras, en bolsas de plástico precintadas que garanticen su protección frente a los agentes alterantes o contaminantes externos, y conteniendo un número variable de piezas. A su vez, estas bolsas pueden ir colocadas en envases conteniendo un número determinado de ellas y destinados a la venta en mayores cantidades. Los materiales de los envases y envolturas deberán estar autorizados por la Dirección General correspondiente del Departamento de Salud, Consumo y Servicios Sociales, del Gobierno de Aragón.

2.—El plazo máximo de consumo de las «Tortas de Manteca» no excederá de 28 días, a partir de la fecha de fabricación.

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

Artículo 9. Etiquetado.

1.—En el etiquetado de los envases y envolturas de «Tortas de Manteca» destinados al consumidor final 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:

—Cantidad neta de producto, expresada en gramos o kilogramos (según tipo de envases).

—La marca «Calidad Alimentaria» y logotipo.

—El nombre del producto: «Tortas de Manteca». A esta mención podrá añadirse el nombre de la localidad, previa autorización de su Ayuntamiento

—Fecha de duración mínima, expresada mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes del.....», seguida del día y mes.

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

—Condiciones especiales de conservación

—Fecha de fabricación o lote

2.—Con anterioridad a la puesta en circulación, unos ejemplares «pro-forma» 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.

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

Capítulo VI Régimen 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 y sobre los productos terminados, quedando estos controles reflejados documentalmentemente 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 bacteriológicos, 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» en la elaboración y comercialización de las «Tortas de Manteca» deberán en todo momento a lo establecido en el Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, «Reglamentación de pastelería, confitería, bollería y repostería», y legislación complementaria a éste.

4.—Sobre la base de lo dispuesto en el artículo 9º.3 del Decreto 151/1998, de 28 de julio, el titular de la autorización para el uso de la marca «Calidad Alimentaria» quedará obligado a presentar una Memoria anual en la que se consignarán los resultados de su utilización.

Artículo 12. Evaluación.

1.—Según lo establecido en el artículo 10º del Decreto 151/1998, de 28 de julio, «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 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 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 correctoras 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 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, 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 citado 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», podrán los interesados interponer recurso ordinario ante el Consejero de Agricultura.

Capítulo VII Plan de gestión del Reglamento

Artículo 14. 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 de «Tortas de Manteca» que el Departamento de Agricultura solicite.

DEPARTAMENTO DE SALUD, CONSUMO Y SERVICIOS SOCIALES

3185 *ORDEN de 31 de octubre de 2002, del Departamento de Salud, Consumo y Servicios Sociales, por la que se acepta la renuncia de una beca de prácticas y formación en la gestión del Centro de Información y Documentación de la Secretaría General Técnica, y se nombra nuevo titular.*

Con fecha 31 de octubre de 2002, Doña María Jesús Círez Pueyo, con DNI 25459391R, renuncia a la beca de prácticas y