

III. Otras disposiciones y acuerdos

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Y MEDIO AMBIENTE

2094

CORRECCION de errores del Decreto 203/1997, de 9 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se inicia el procedimiento de aprobación del Plan de Ordenación de los Recursos Naturales de la Mancomunidad de los valles, Fago, Aínsa y Borau.

Advertidos errores en el Decreto 203/1997, de 9 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se inicia el procedimiento de aprobación del Plan de Ordenación de los Recursos Naturales de la Mancomunidad de los valles, Fago, Aínsa y Borau, publicado en el BOA número 147, de 22 de diciembre de 1997, se procede a su corrección en los siguientes términos:

Exposición de motivos.

—Párrafo primero: donde dice “tanto en la utilización productiva del espacio como a la construcción de los asentamientos”, debe decir “tanto en la utilización productiva del espacio como en la construcción de asentamientos”.

—Párrafo segundo: donde dice “mas de 1.200 especies”, debe decir “más de 1.200 especies”; y donde dice “Petrocoptis hispanica”, debe decir “Petrocoptis hispanica”.

—Párrafo cuarto: donde dice “destacando la presencia de quebrantahuesos (*Gypaetus barbatus*), especie catalogada como en peligro de extinción, pico dorsiblanco (*Dendrocopos leucotos*), milano real (*Milvus milvus*), aguilucho pálido (*Circus cyaneus*), cernícalo primilla (*Falco naumanni*), urogallo (*Tetrao urogallus*) y grulla común (*Grus grus*), todas ellas catalogadas como especies sensibles a la alteración de su hábitat (Decreto 49/1995 DGA)”, debe decir:

“destacando la presencia de quebrantahuesos (*Gypaetus barbatus*), especie catalogada como “en peligro de extinción”; pico dorsiblanco (*Dendrocopos leucotos*) y urogallo (*Tetrao urogallus*), catalogadas como “especies sensibles a la alteración de su hábitat”; y perdiz nival (*Lagopus mutus* subsp. *pyrenaicus*) y perdiz pardilla (*Perdix perdix*), catalogadas como “especies vulnerables” (Decreto 49/1995 DGA)”.

—Párrafo cuarto: donde dice “el oso pardo (*Ursus arctos*) catalogada como especie en peligro de extinción y nutria (*Lutra lutra*) y topillo de Cabrera (*Microtus cabrerai*) catalogadas como especies sensibles a la alteración de su hábitat (Decreto 49/1995 Conservación de los Espacios Naturales y de la Flora y Fauna Silvestres), constituyen el instrumento legal establecido para la planificación de los recursos naturales de un territorio determinado”, debe decir:

“el oso pardo (*Ursus arctos*), catalogada como “especie en peligro de extinción”; y la nutria (*Lutra lutra*), catalogada como “especie sensible a la alteración de su hábitat” (Decreto 49/1995 DGA). El sarrío (*Rupicapra rupicapra* subsp. *pyrenaica*) tiene en este territorio su límite occidental de distribución y es una especie fundamental en la conservación de los pastos de altura y de especies carnívoras y carroñeras, además de su interés como especie cinegética.

Por todo ello, el territorio considerado contiene hábitats naturales y especies vegetales y animales de interés especial para la Comunidad Autónoma, para España y para la Unión Europea. Esta circunstancia exige la adopción de medidas con la finalidad de mantener un estado de conservación favorable o restablecer estos hábitats, teniendo en cuenta las exigencias económicas, sociales y culturales, así como las particularidades locales del territorio considerado.

Los espacios naturales y la flora y fauna silvestres se valoran en general en un estado de conservación bastante favorable, pero precisan de un plan de gestión y, por lo tanto, de la aprobación del instrumento legal adecuado para tal fin. Los Planes de Ordenación de los Recursos Naturales, cuyo régimen jurídico básico aparece contenido en el Título II de la Ley 4/1989, de 27 de marzo, de Conservación de los Espacios Naturales y de la Flora y Fauna Silvestres (modificada por las Leyes 40/1997 y 41/1997, de 5 de noviembre), constituyen el instrumento legal establecido para la planificación de los recursos naturales de un territorio determinado”.

2095

ORDEN de 12 de diciembre de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la Conserva de cerdo en aceite.

El Decreto 154/1991, de 10 de septiembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la «Marca de Calidad» de Aragón para garantizar la calidad de los productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad Autónoma de Aragón, establece en su artículo cuarto los requisitos que deben reunir los mismos, para poder solicitar la citada «Marca de Calidad» de Aragón y entre los que se encuentra la cumplimentación de un reglamento técnico aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente que incluya: definición del producto; composición y características; métodos de producción y elaboración y niveles de calidad.

Por todo lo expuesto

DISPONGO

Artículo único:

Se aprueba el Reglamento Técnico de utilización de la Marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la Conserva de cerdo en aceite, y que se publica como anexo a la presente Orden.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta al Director General de Producción, 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 producirá efectos el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón». Zaragoza, a 12 de diciembre de 1997.

El Consejero de Agricultura y Medio
Ambiente,
JOSE MANUEL LASA DOLHAGARAY

Reglamento Técnico para la utilización de la Marca
«Aragón Calidad Alimentaria» para la Conserva
de cerdo en aceite

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/1991, por el que se crea la marca «Aragón Calidad Alimentaria», podrán ostentar dicha marca las conservas de carne de cerdo en aceite, que reúnan las características que define el presente Reglamento y cumplan todos los requisitos exigidos por el mismo y por la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 2.

Se denomina «Conserva de cerdo en aceite» al producto cárnico elaborado con longaniza, lomo y costilla frescos de cerdo, que tras un periodo de maceración o adobado en sal y otros condimentos naturales, se fríen y se conservan en aceite de oliva.

CAPITULO II PRODUCCION

Artículo 3.

1. En la elaboración de las «Conservas de carne en aceite» se emplearán las siguientes materias primas:

a) Lomo fresco de cerdos castrados, o de cerdas que en el momento del sacrificio estén fuera de celo y que no hayan tenido parto ni gestación alguna.

b) Piezas de costillar fresco de cerdos que cumplan las mismas condiciones que para el lomo, con porción de materia magra y grasa junto al hueso.

c) Longaniza elaborada siguiendo las exigencias de la Orden de 25 de enero de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la longaniza.

En el caso de longaniza en aceite, la materia prima se ajustará, en cuanto a las características, a lo establecido por el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para la longaniza de Aragón, aprobado por Orden de 25 de enero de 1993 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

2. Como condimentos de la materia prima se podrá utilizar sal común, ajo, perejil, hierbas aromáticas y vinagre.

3. Como conservante únicamente se empleará aceite de oliva limpio no sometido a ningún proceso de fritura o calentamiento.

Artículo 4.

El proceso de elaboración de las conservas de cerdo en aceites comprende las siguientes fases:

a) Adobado.—Los lomos y las costillas se mantendrán en salazón durante un periodo mínimo de 4 días en un medio de 0 a 5 grados de temperatura y 90-97 por ciento de humedad relativa.

b) Oreó.—Tras el adobado de los lomos y costillas, se orearán durante un periodo mínimo de 7 días en atmósfera de 3 a 5 grados de temperatura y 75 a 80 por ciento de humedad relativa. La longaniza, una vez embutida se oreará durante 7-8 días.

c) Fritura.—Las piezas en aceites y oreadas se trocearán y se freirán en aceite vegetal. Después se dejarán escurrir hasta conseguir la temperatura ambiente.

d) Envasado.—La fritura se envasará en tarros de cristal o de cerámica con cierre hermético y se añadirá el aceite de oliva hasta cubrir todas las piezas. Después se tapan los envases.

CAPITULO III CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 5.

a) Las conservas de cerdo en aceites presentarán las siguientes características generales:

—Color de las piezas dorado, propio del frito uniforme.

—Aceite limpio, sin turbidez y con ausencia de partículas flotantes.

—Consistencia jugosa de la carne.

—Olor y sabor francos con influencia de los condimentos empleados según las buenas prácticas de fabricación.

b) Además de las características generales, cada producto tendrá las siguientes particularidades:

—Las lonchas de lomo presentarán un grosor mínimo de 1,5 centímetros.

—Las piezas de la longaniza tendrán como mínimo 6,5 centímetros y presentarán la piel totalmente adherida a la masa.

—Las piezas de costilla tendrán como mínimo 6,5 centímetros de longitud y presentará la carne totalmente adherida al hueso.

CAPITULO IV ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 6.

1. Las conservas de cerdo en aceite se presentarán envasadas en tarros de vidrio o de cerámica cerrados de 900, 1.900, 3.000 y 3.900 gramos aproximadamente de peso neto, con las variedades de lomo, costilla, longaniza y surtido o mezcla de las tres anteriores.

2. Cuando se trate de surtido cada envase contendrá el mismo número de piezas de cada uno de los productos, debiendo ir colocadas de forma uniforme.

Artículo 7.

1. Cada envase, además de cumplir las normas exigidas por la legislación vigente sobre el etiquetado, llevará el nombre del producto y la marca «Aragón Calidad Alimentaria» con las proporciones adecuadas y aprobadas por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

2. El etiquetado se efectuará en las instalaciones de las empresas envasadoras autorizadas. Las etiquetas, ante de su puesta en circulación deberán estar aprobadas por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

CAPITULO V CONTROLES

Artículo 8

Las empresas autorizadas para el uso de la Marca de Calidad llevarán un control interno sobre el proceso productivo de la Conserva de cerdo en aceite para garantizar el cumplimiento del presente reglamento.

Artículo 9

1. Además de los controles internos realizados por la propia empresa, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada, con el objetivo de verificar y certificar el cumplimiento de este Reglamento. El programa de Control será aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

2. Cualquier anomalía en el cumplimiento del Reglamento supondrá la retirada inmediata de la Marca de Calidad y si procede, se comunicará a la autoridad competente.

2096 *ORDEN de 12 de diciembre de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la Cecina.*

El Decreto 154/1991, de 10 de septiembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la «Marca de Calidad» de Aragón para garantizar la calidad de los productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad Autónoma de Aragón, establece en su artículo cuarto los requisitos que deben reunir los mismos, para poder solicitar la citada «Marca de Calidad» de Aragón y entre los que se encuentra la cumplimentación de un reglamento técni-