

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-

co 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 Cecina, 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 le utilización de la Marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la Cecina.

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/1991 por el que se crea la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria», podrá ostentar dicha marca la Cecina que cumpla las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sea de aplicación.

Artículo 2

Se entiende por Cecina a la carne de las extremidades posteriores del ganado bovino, sometida a un proceso de salazón y curado en ambiente natural, diferenciándose dos tipos de productos según las características de las piezas en fresco: Cecina propiamente dicha y Somarro.

CAPITULO II PRODUCCION

Artículo 3

1. Como norma general, en la elaboración de la Cecina y del Somarro se emplearán extremidades posteriores de ganado bovino que si proceden de hembras, éstas no deberán haber gestado y estarán fuera de celo en el momento del sacrificio. La particularidad de la materia prima en ambos casos será la siguiente:

a) En la Cecina las piezas serán enteras, frescas, de añojo, con un peso mínimo de 20 kilogramos.

b) En el Somarro las piezas serán las regiones musculares de la pierna con los siguientes pesos mínimos expresados en kilogramos: Tapa 8, Contra con redondo 10, Babilla 7 y Cadera 6.

2. Como condimento en ambos casos se utilizará exclusivamente sal común.

3. Los aditivos que se podrán emplear serán los siguientes:

a) Conservadores:

Nitrito sódico (E-250), máximo 50 pmm.

Nitrato potásico (E-252), máximo 150 ppm.

b) Antioxidantes:

Acido L-ascórbico (E-200) y, o Ascorbato sódico (E 301), máximo 400 pmm.

Artículo 4

El proceso de elaboración de la Cecina y del Somarro comprenderá las siguiente fases:

a) Perfilado de las piezas.

b) Salazón en pilas con sal común durante un periodo de 0,3 a 0,6 días por kilogramo de la pieza en fresco, en atmósfera de 3 a 5 grados centígrados de temperatura y de 80 a 90 por ciento de humedad relativa.

c) Lavado de las piezas

d) Asentamiento y postsalado durante un periodo de 30 a 45 días a temperatura de 3 a 5 grados centígrados y humedad relativa de 75 a 80 por ciento.

e) Maduración en ambiente natural durante un periodo mínimo de seis meses, a una altitud mínima de 800 metros y clima continental. En cualquier caso el tiempo de elaboración total no será inferior a los ocho meses.

f) Cepillado de la capa criptogámica exterior, conocida como «flor», desarrollada durante la maduración.

g) Fileteado o troceado y comercialización.

CAPITULO III CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 5

La Cecina y el Somarro presentará las siguientes características:

—Ligero color granate aumentando las tonalidades oscuras del interior al exterior de las piezas y en términos generales, coloración más clara en la Cecina que en el Somarro.

—Grasa de coloración cremosa y aroma agradable, con infiltración intramuscular y frecuentes apariciones de pintas blancas.

—Sabor y aroma característico.

—Consistencia poco fibrosa, agradable jugosidad y escasa resistencia a la masticación.

Artículo 6

El producto acabado cumplirá las siguientes condiciones analíticas de composición:

Componente	Cecina		Somarro	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Humedad	38 %	55 %	38 %	50 %
Cloruros		10 %		10 %

CAPITULO IV ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 7

La Cecina y el Somarro se comercializarán en piezas enteras, troceadas o fileteadas, sin envasar o envasadas al vacío o en gases inertes.

Artículo 8

1. Cada pieza o 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, antes de su puesta en circulación deberán estar aprobadas por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

CAPITULO V CONTROLES

Artículo 9

Las empresas autorizadas para el uso de la Marca de Calidad llevarán un control interno sobre el proceso productivo de la Cecina y/o del Somarro para garantizar el cumplimiento del presente reglamento.

Artículo 10

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 las autoridades competentes.

2097 *RESOLUCION de 17 de diciembre de 1997, de la Dirección General de Calidad Ambiental, por la que se somete a información pública el Estudio de Impacto Ambiental de la Explotación de la cantera «Alacón I», promovida por la empresa Piedra Natural de Alacón, S. L. y situada en el T. M. de Alacón (Teruel).*

La empresa Piedra Natural de Alacón, S. L. ha presentado en el expediente de solicitud de explotación de la cantera denominada Alacón I en el T. M. de Alacón (Teruel), el correspondiente Estudio de Impacto Ambiental.

De conformidad con el artículo 4º del Decreto 45/1994, de 4 de marzo, de la Diputación General de Aragón, de Evaluación de Impacto Ambiental, he resuelto someter a información pública durante treinta días hábiles, el Estudio de Impacto Ambiental de la Explotación de la cantera «Alacón I», promovida por la empresa Piedra Natural de Alacón, S. L. y situada en el T. M. de Alacón (Teruel).

El estudio podrá ser consultado en el Servicio de Información y Documentación, edificio Pignatelli, paseo María Agustín, 36, Zaragoza, y en la Dirección Provincial de Agricultura y Medio Ambiente de Teruel, plaza de San Juan núm. 5.

Zaragoza, 17 de diciembre de 1997.—El Director General de Calidad Ambiental, Jesús Villacampa Guío.

2098 *RESOLUCION de 7 de enero de 1998, de la Dirección General de Tecnología Agraria por la que se prorrogan becas adscritas al Servicio de Investigación Agroalimentaria de la Diputación General de Aragón.*

En aplicación de lo contenido en las bases de las respectivas convocatorias y teniendo asimismo en cuenta:

a) La memoria de las actividades realizadas en cada una de ellas.

b) El periodo transcurrido desde su adjudicación inicial.

Esta Dirección General ha resuelto:

1º Prorrogar las becas que más adelante se relacionan a sus actuales titulares desde el 1 de enero a 31 de diciembre de 1998.

«Posicionamiento comercial de la D. O. Vino de Aragón».

«Formación y prácticas en la Biblioteca del SIA».

«Riego deficitario en el olivar».

«Utilización del estiércol fluido porcino como fertilizante agrícola. Efectos sobre el cultivo, el suelo y la calidad del agua lixiviada».

«Lucha frente a las bacterias formadoras de biofilms».

2º La prórroga de las citadas becas, que están dotadas con 115.000 pesetas brutas mensuales, pagaderas a meses vencidos, queda condicionada a la existencia de los correspondientes créditos.

Zaragoza, a 7 de enero de 1998.—El Director General de Tecnología Agraria, José Luis Palomero Dominguez.

DEPARTAMENTO DE EDUCACION Y CULTURA

2099 *ORDEN de 12 de noviembre de 1997, del Departamento de Educación y Cultura, por la que se aprueban subvenciones para actividades en materia de deportes.*

En virtud de las atribuciones que me están conferidas como Consejero de Educación y Cultura, y de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 96/1984, de 29 de noviembre en materia de subvenciones no sujetas a convocatoria específica.

Visto el informe del Servicio y propuesta de esa Dirección General.

He dispuesto aprobar subvenciones para atender gastos derivados para el apoyo técnico de las Federaciones en programas de divulgación Olímpica en los Juegos Escolares, actuación considerada de interés público para Aragón.

Las subvenciones se conceden con cargo a la aplicación presupuestaria 17.04.457.3.489.04 y será abonada una vez cumplidos los requisitos establecidos en el Decreto regulador de este tipo de subvenciones.

Entidades privadas	Subvención propuesta
—F. A. Baloncesto	2.000.000.-
—F. A. Fútbol	3.700.000.-

Importa el conjunto de subvenciones la cantidad de cinco millones setecientos mil pesetas (5.700.000 pesetas).

Zaragoza, a 12 de noviembre de 1997.

El Consejero de Educación y Cultura,
VICENTE BIELZA DE ORY

2100 *ORDEN de 26 de noviembre de 1997, del Departamento de Educación y Cultura, por la que se aprueban subvenciones para actividades en materia de deportes.*

En virtud de las atribuciones que me están conferidas como Consejero de Educación y Cultura, y de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 96/1984, de 29 de noviembre en materia de subvenciones no sujetas a convocatoria específica.

Visto el informe del Servicio y propuesta de esa Dirección General.

He dispuesto aprobar una subvención por importe de trescientas mil pesetas (300.000 pesetas), para atender gastos de los XIV Juegos Escolares, en favor de la Mancomunidad Tierra de Belchite, actuación considerada de interés público para Aragón.

La subvención se concede con cargo a la aplicación presupuestaria 17.04.457.1.469.07 y será abonada una vez cumplidos los requisitos establecidos en el Decreto regulador de este tipo de subvenciones.

Zaragoza, a 26 de noviembre de 1997.

El Consejero de Educación y Cultura,
VICENTE BIELZA DE ORY