

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA, HACIENDA
Y FOMENTO

1383 *ORDEN de 27 de julio de 1995, del Departamento de Economía, Hacienda y Fomento, por la que se dispone la publicación de la Resolución de fecha 26 de julio de 1995 recaída en los expedientes de solicitud de aprobación y modificación de precios y tarifas de bienes y servicios sujetos a autorización previa con vigencia en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Aragón.*

De conformidad con la Disposición Adicional Segunda del Decreto 53/87, de 8 de mayo, de la Diputación General de Aragón, por el que se regula el procedimiento a seguir por la Comisión de Precios de la Diputación General de Aragón en la tramitación y resolución de expedientes seguidos en materia de precios autorizados, he resuelto disponer la publicación en el «Boletín Oficial de Aragón» la resolución siguiente:

Acordar la aprobación de los siguientes precios y tarifas:

Tarifas de suministro de agua potable a la Urbanización Lago de Barasona (Huesca).

(IVA incluido):

Cuota fija: 11.800 pesetas al semestre.

Cuota variable: De 0 a 50 m³: 35 pesetas/m³.

De 51 en adelante: 45 pesetas/m³.

Tarifas de suministro de agua potable a la localidad de Vera de Moncayo (Zaragoza).

(IVA incluido):

Cuota de enganche:

—Hasta 3/4 pulgadas de diámetro: 30.000 pesetas.

—Más de 3/4 pulgadas de diámetro: Proporcionalmente.

Uso doméstico:

—Mínimo de 30 m³ semestre: 800 pesetas.

—Exceso hasta 120 m³/semestre: 30 pesetas/m³.

—Exceso hasta 150 m³/semestre: 100 pesetas/m³.

—Más de 150 m³/semestre: 200 pesetas/m³.

Uso servicios:

—Mínimo 15 m³/semestre: 100 pesetas/m³.

—Exceso hasta 350 m³/semestre: 20 pesetas/m³.

—Más de 350 m³/semestre: 100 pesetas/m³.

Uso ganadero:

—Mínimo 15 m³/semestre: 350 pesetas/m³.

—Excesos: 30 pesetas/m³.

Declara exenta a la Residencia de Ancianos «Sagrado Corazón», hasta 1.000 m³/semestre.

Tarifas del servicio de transportes de viajeros por superficie en la ciudad de Barbastro (Huesca): (IVA incluido):

Billete ordinario: 50 pesetas.

Billete especial: 75 pesetas.

Bono normal: 1.050 pesetas.

Bono reducido: 950 pesetas.

Zaragoza, a 27 de julio de 1995.

El Consejero de Economía, Hacienda
y Fomento,
RAFAEL ZAPATERO GONZALEZ

DEPARTAMENTO DE ORDENACION TERRITORIAL,
OBRAS PUBLICAS Y TRANSPORTES

1384 *CORRECCION de errores de los Acuerdos del Consejo de Ordenación del Territorio de Aragón, adoptados en sesión de 22 de mayo de 1995.*

Advertido error en el texto remitido para la publicación de los citados acuerdos, inserto en el «Boletín Oficial de Aragón»

número 86, de fecha 17 de julio de 1995, se procede a formular la siguiente rectificación:

En la página 2823, punto 15, línea 1ª, donde dice: «Se acuerda informar favorablemente la Modificación», debe decir: «Se acuerda informar desfavorablemente la Modificación».

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Y MEDIO AMBIENTE

1385 *ORDEN de 2 de agosto de 1995, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para determinados productos de pastelería y repostería.*

De acuerdo con el Decreto 154/1991, de 10 de septiembre, por el que se crea la Marca de Calidad para determinados productos alimentarios producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad Autónoma de Aragón, el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, en el ámbito de sus competencias ha dispuesto:

Artículo 1º.—Aprobar el Reglamento Técnico para la utilización de la Marca de Calidad, «Aragón Calidad Alimentaria», para determinados Productos de pastelería y repostería que se publica como anejo a la presente Orden.

Artículo 2º.—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón». Zaragoza, 2 de agosto de 1995.

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

REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA MARCA
«ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA»
PARA DETERMINADOS PRODUCTOS DE PASTELE-
RIA Y REPOSTERIA

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», podrán ostentar dicha marca los Productos de pastelería repostería, que cumplan las características que define el presente Reglamento y todos los requisitos exigidos por el mismo y por la legislación vigente que les sea de aplicación.

CAPITULO II
DEFINICION

Artículo 2.—2.1. Se define como Torta de Alma el producto de repostería en forma de media luna, constituido por una masa elaborada con harina de trigo, aceite vegetal comestible, anís, mistela y azúcar, relleno de mermelada de calabaza y miel denominada «alma».

2.2. Se define como Carquiñol el producto de repostería en forma de pequeña torta ovalada constituida por una masa elaborada con harina de trigo, huevos, almendras y azúcar.

2.3. Se define como Almojábana el producto de repostería en forma de rosquilla constituido por una masa elaborada con harina de trigo, huevos, aceite vegetal comestible, agua, azúcar y sal.

2.4. Se define como Almendrado el producto de repostería con forma de magdalena con badas o grietas manifiestas en su aspecto exterior, de color blanco o ligeramente tostado, elaborado a partir de la mezcla de clara de huevo montada, azúcar y almendras.

2.5. Se define como Mantecado del Maestrazgo el producto de repostería de diferentes formas según moldes, constituido por una masa elaborada con harina de trigo, huevos, azúcar y manteca de cerdo.

2.6. Se define como Mantecado Pobre del Maestrazgo el producto de repostería de diferentes formas según moldes, constituido por una masa elaborada con masa madre, harina de trigo, azúcar y manteca de cerdo.

CAPITULO III MATERIAS PRIMAS

Artículo 3.—En la elaboración de los productos de pastelería y repostería contemplados en el presente reglamento se utilizarán las siguientes materias primas:

3.1. Torta de Alma:

Harina de trigo, aceite vegetal comestible, anís, mistela, azúcar y «alma».

3.2. Carquiñol:

Harina de trigo, huevo, almendra y azúcar.

3.3. Almojábanas:

Harina de trigo, huevo, aceite vegetal comestible, agua, azúcar y sal.

3.4. Almendrado:

Azúcar, almendra ligeramente tostada, clara de huevo.

3.5. Mantecado del Maestrazgo:

Manteca de cerdo, harina, azúcar, huevo.

3.6. Mantecado pobre del Maestrazgo:

Manteca de cerdo, harina, azúcar (simplemente como rebozo) y masa madre.

Artículo 4.—Entre los aditivos, únicamente se utilizarán como gasificante el carbonato ácido de sodio (500 ii), el carbonato ácido de potasio (501 ii) y el carbonato ácido de amonio (503 ii), en dosis según las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Como regulador del pH se utilizará ácido cítrico (E-330) y ácido tartárico (E-334), en dosis máxima de 15 grms/kg. de sustancia seca para el ácido cítrico y 20 grms/kg. de sustancia seca para el tartárico.

CAPITULO IV ELABORACION

Artículo 5.—5.1. En la elaboración de las Tortas de Alma, se prepara una masa sin fermentación con harina de trigo, aceite, anís, mistela y azúcar. Con la masa se forman unas piezas redondas de unos 10 cm. de diámetro y en el centro se pone el «alma». Las piezas se doblan por la mitad presionando los bordes para formar la media luna, y se introducen en el horno para la cocción. Una vez cocidas se rebozan con azúcar grano.

Para la preparación del «alma» se utilizan calabazas maduras de la especie Cucurbita pepo. Se pelan y extraen las semillas y se ponen a cocer con azúcar y miel hasta formar una mermelada de categoría extra.

5.2. En la elaboración de los Carquiñoles, se baten los huevos y el azúcar. A esta mezcla se le añade las almendras troceadas y la harina de trigo hasta constituir la masa que no ha de fermentar. Se hacen las piezas en forma ovalada de aproximadamente 7 cm. de largo por 5 cm. de ancho y 0,5 cm. de grosor y sobre ellas se añade una capa de huevo batido. A continuación se introducen en el horno para la cocción.

5.3. En la elaboración de las Almojábanas, se prepara una masa con harina de trigo, huevos batidos, agua, aceite y sal. Con la masa se hacen las piezas en forma de rosquilla de 12-15 cm. de diámetro y se introducen en el horno para la cocción. Cuando están cocidas, se recubren de azúcar grano.

5.4. En la elaboración de los Almendrados, se prepara un batido con las claras de huevo, al que se le añade almendra y azúcar. Con la masa resultante se llenan las cápsulas (moldes de magdalenas) y se introducen al horno para la cocción.

5.5. En la elaboración de los Mantecados del Maestrazgo, se baten la manteca de cerdo, los huevos y el azúcar. A esta mezcla se le añade la harina de trigo hasta obtener una masa. Esta masa se extiende y se corta con moldes para darle forma a las piezas. Opcionalmente se barnizan con huevo y se decoran con una almendra en la parte superior. A continuación se introducen en el horno para la cocción.

5.6. En la elaboración de los Mantecados Pobres del Maestrazgo, se prepara una masa madre con la harina de trigo. Cuando está en su punto se hace otra amasada con harina y manteca de cerdo que se mezcla con la masa madre. La masa resultante se extiende y se corta con moldes que darán la forma final de los mismos. Se introducen al horno para la cocción y después se rebozan en azúcar grano.

CAPITULO V CARACTERISTICAS

Artículo 6.—6.1. Las Tortas de Alma presentarán las siguientes características:

Forma de media luna de 10 cm. de largo, 5 cm. de ancho y 3 cm. de grosor en el centro, recubiertas de azúcar grano. Textura homogénea con sabor y aromas naturales.

El «alma» será una mermelada de categoría extra, de textura consistente y color y sabor característicos.

6.2. Los Carquiñoles presentarán las siguientes características:

Forma ovalada de unos 7 cm. de largo, 5 cm. de ancho y entre 0,5 y 1 cm. de grosor. Textura crujiente con sabor y aromas naturales.

6.3. Las Almojábanas deberán presentar las siguientes características:

Forma de rosquilla de grosor entre 4 y 5 cm. y diámetro entre 12 y 15 cm. Textura homogénea, sin grandes ojos en su interior, con sabor y aromas naturales.

6.4. Los Almendrados presentarán las siguientes características:

Forma de magdalena con grietas en su exterior, de color blanco o ligeramente tostado. Textura crujiente con trozos de almendra repartida en su interior.

6.5. Los Mantecados del Maestrazgo presentarán las siguientes características:

Forma según moldes. Textura esponjosa que se deshace en la boca. Sabor y aromas naturales.

6.6. Los Mantecados Pobres del Maestrazgo presentarán las siguientes características:

Forma según moldes. Textura ligeramente hojaldrada. Sabor y aromas naturales.

CAPITULO VI ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 7.—Los productos de pastelería y repostería acogidos a la marca «Aragón Calidad Alimentaria» se presentarán en bandejas cubiertas con lámina transparente o en cajas protegidas en su interior con papel de repostería o plástico.

Durante la comercialización se conservarán en sitio seco y fresco.

Los materiales de los envases y envolturas deberán estar permitidos por la legislación vigente.

Artículo 8.—Los productos de pastelería y repostería irán etiquetados en la lámina transparente o en el exterior de las cajas y además de cumplir los requisitos exigidos por la

legislación general, llevarán la marca propia de la denominación «Aragón Calidad Alimentaria» y el nombre de la entidad de control.

Artículo 9.—El envasado deberá efectuarse en las instalaciones de las empresas elaboradoras.

Antes de su comercialización, el contenido de las etiquetas deberá ser examinado y aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

CAPITULO VII CONTROL

Artículo 10.—Las empresas elaboradoras de productos de pastelería y repostería que tengan concedido el uso de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» deberán tener un autocontrol de la calidad sobre el producto que elaboran. En caso de no disponer de medios propios deberán hacerlo a través de los servicios de empresas especializadas.

Artículo 11.—Además de los anteriores controles de calidad, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada en la materia, sobre las condiciones de elaboración y la calidad de los productos de pastelería y repostería. Dicho control se hará en base a un Programa de Control que deberá ser aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón.

V. Anuncios

b) Otros anuncios

AYUNTAMIENTO DE TARAZONA (Zaragoza)

ANUNCIO relativo a la aprobación inicial del «Proyecto de aprovechamiento del agua de lavado de filtros de la Potabilizadora de Tarazona» y de relación de bienes y derechos afectados por dichas obras.

El Excmo. Ayuntamiento Pleno, en sesión ordinaria celebrada el día 2 de junio de 1995, acordó la aprobación inicial del «Proyecto de aprovechamiento del agua de lavado de filtros de la Potabilizadora de Tarazona», redactado por el Ingeniero de Caminos, don Manuel Arriñez Valenzuela, por encargo de la Dirección General del Agua de la Diputación General de Aragón, con un presupuesto de 9.970.174 pesetas, con la incorporación al mismo del Informe emitido por los Servicios Técnicos Municipales, para su consideración por la Dirección Técnica de las Obras durante su ejecución.

Asimismo, se aprobó inicialmente la relación de bienes y derechos afectados por las obras, a efectos expropiatorios, que es la siguiente:

Finca número 1.

Situación de la finca: Monte La Luesa.

Referencia catastral: Polígono 30, parcela 405.

Propietario: Julián Martínez Calvo y hermana.

Domicilio: Calle Concepción, número 5, Tarazona.

Parte afectada por la expropiación:

—Servidumbre de acueducto: 44,93 metros cuadrados.

—Ocupación temporal: 179,70 metros cuadrados.

Finca número 2.

Situación de la finca: Monte La Luesa.

Referencia catastral: Polígono 30, parcela 406.

Propietario: Excmo. Ayuntamiento de Tarazona.

Domicilio: Plaza de España, número 2.

Parte afectada por la expropiación:

—Excluida de la expropiación por ser finca de propiedad municipal.

Finca número 3.

Situación de la finca: Monte La Luesa.

Referencia catastral: Polígono 30, parcela 408.

Propietario: Dionisio Morales Albericio.

Domicilio: Travesía Magnate, número 13, Tarazona.

Parte afectada por la expropiación:

—Servidumbre de acueducto: 73,50 metros cuadrados.

—Ocupación temporal: 294 metros cuadrados.

Finca número 4.

Situación de la finca: Monte La Luesa.

Referencia catastral: Polígono 30, parcela 409.

Propietario: Bancal, S. A.

Domicilio: Avenida de Navarra, número 49, Tarazona

Parte afectada por la expropiación:

—Servidumbre de acueducto: 82,50 metros cuadrados.

—Ocupación temporal: 333 metros cuadrados.

Y, en cumplimiento de dicho acuerdo, se expone al público el proyecto de las obras y la relación de propietarios y bienes afectados, para que dentro del plazo de quince días, contados a partir del siguiente a la inserción de este anuncio en el «Boletín Oficial de la Provincia», puedan los interesados formular alegaciones sobre el proyecto, la procedencia de la ocupación o disposición de los bienes y su estado material y legal, aportando cuantos datos permitan la rectificación de los posibles errores que se estimen cometidos en la relación que se hace pública.

A los solos efectos de la subsanación de errores en la descripción material y legal de los bienes, cualquier persona natural o jurídica podrá comparecer para alegar y ofrecer cuantos antecedentes o referencias sirvan de fundamento para las rectificaciones que procedan.

De no producirse reclamaciones en el plazo indicado, se considerará definitivamente aprobado el Proyecto y la relación y se iniciarán los oportunos expedientes de expropiación forzosa de las fincas relacionadas.

Transcurridos quince días desde la aprobación definitiva sin resolver acerca de la adquisición por mutuo acuerdo, se iniciará el expediente ordinario.

Lo que se hace público para general conocimiento y los efectos procedentes.

Tarazona, 5 de junio de 1995.—El Alcalde.

ANUNCIO relativo a la aprobación inicial del Proyecto de urbanización parcial (Saneamiento), de calle de nueva apertura paralela a calle Calatayud, y de relación de bienes y derechos afectados por dichas obras.

El Excmo. Ayuntamiento Pleno, en sesión ordinaria celebrada el día 2 de junio de 1995, acordó la aprobación inicial de la Relación de Bienes y Derechos del Proyecto de Urbanización Parcial (Saneamiento) de la calle de nueva apertura paralela a calle Calatayud, redactado por el Arquitecto Técnico don Ernesto Cuevas Gimeno, con un presupuesto de 550.000 pesetas, estando implícita la correspondiente declaración de utilidad pública y la necesidad de ocupación por la inclusión de las obras en el Plan General de Ordenación Urbana vigente, siendo dicha relación, a efectos expropiatorios, la siguiente:

Finca número 1.

Situación de la finca: Calle Calatayud, número 28.

Referencia catastral: 5900722xm0369G.

Propietario: María Pilar Guerra Zueco.