

III. Otras disposiciones y acuerdos

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y MONTES

1251

ORDEN de 5 de julio de 1995, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para el embutido «Morcilla de Aragón».

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, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón, 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 el embutido «Morcilla de Aragón» 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, 5 de julio de 1995.

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes,
SIMON CASAS MATEO

REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA MARCA «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA» PARA EL EMBUTIDO «MORCILLA DE ARAGON»

CAPITULO 1

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 morcilla que cumpla 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.

Artículo 2.—Se denomina «Morcilla de Aragón» al producto cárnico tratado por el calor, elaborado en el ámbito territorial de Aragón, compuesto básicamente por sangre de cerdo, manteca de cerdo, arroz, cebolla, piñones y condimentos. Todo ello embutido en tripa natural y sometido a un proceso de cocción.

CAPITULO 2 MATERIAS PRIMAS

Artículo 3.—En la elaboración de la «Morcilla de Aragón» se utilizarán las siguientes materias primas:

—Sangre de cerdo fresca, excluyendo los preparados o derivados de la misma.

—Manteca de cerdo.

—Arroz de variedades del tipo corto o semilargo de categoría extra.

—Cebolla fresca, preferentemente de las variedades «Blanca de Fuentes» y «Grano de oro».

—Piñones de la especie *Pinus pinea*.

De modo opcional se podrá utilizar pan y avellanas, de acuerdo con la práctica tradicional de algunas zonas.

Como condimentos y especias podrán emplearse sal común, azúcar, pimienta, anís, canela, clavo y cualquier otra especia natural de las utilizadas tradicionalmente en la región.

Artículo 4.—En la elaboración de la Morcilla de Aragón no se utilizarán aditivos.

CAPITULO 3 ELABORACION

Artículo 5.—El proceso de elaboración de la morcilla comprende las siguientes etapas:

—Preparación y cocción de las materias primas que lo requieran.

—Adición de la sangre, los piñones, las avellanas y las especias.

—Amasado hasta homogeneizar la masa.

—Embutición de la masa en tripa natural de cerdo o de vacuno de calibre superior a 35 mm.

—Atado de la masa embutida en porciones de aproximadamente 15 cm.

—Cocción de la masa embutida.

—Enfriado de la morcilla una vez cocida.

Artículo 6.—El producto se presentará en forma de ristra con un número variable de unidades atadas.

CAPITULO 4 CARACTERISTICAS

Artículo 7.—Las morcillas amparadas por la marca de calidad se ajustarán a las condiciones siguientes:

—Buena consistencia, firme y compacta al tacto una vez enfriada, según las buenas prácticas de fabricación.

—Corte homogéneo, sin grumos, con un reparto equilibrado de los ingredientes y una cocción correcta.

—Los piñones estarán enteros.

—La superficie exterior de la tripa debe estar sin grietas ni roturas y ha de tener ausencia de mohos en la misma.

—Color de la masa de la morcilla negro o negruzco. En ningún caso puede ser pardo o rojizo.

—Color exterior blanca o negra, según el tipo de tripa.

—Olor y sabor característicos, propios de los ingredientes utilizados y de las especias, según las buenas prácticas de fabricación.

Artículo 8.—El producto acabado cumplirá las siguientes exigencias:

8.1. Composición físico-química:

—Humedad: Mínimo 45 %, máximo 60 %.

—Grasa sobre sustancia seca: Máximo 37 %.

—Hidratos de carbono sobre sustancia seca: Máximo 55 %.

—Proteínas sobre sustancia seca: Mínimo 12 %.

La morcilla que en su composición lleve pan, el contenido máximo de Hidratos de carbono sobre sustancia seca será del 70 por ciento.

8.2. Composición microbiológica

Recuento de colonias aerobias mesófilas por gramo . máximo 1×10^5

Recuento de colonias anaerobias por gramo máximo 1×10^4

Enterobacteriaceae por gramo Ausencia

E. coli por gramo Ausencia

St. aureus enterotoxigénico Ausencia

Salmonella-Shigella en 25 gramos Ausencia

Sulfito-reductores anaerobios Ausencia

CAPITULO 5 ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 9.—La Morcilla de Aragón acogida a la Marca «Aragón Calidad Alimentaria» se comercializará envasada al vacío, con atmósfera controlada o en barquetas cubiertas de material plástico extensible.

Artículo 10.—La Morcilla de Aragón protegida con la marca «Aragón Calidad Alimentaria», irá etiquetada con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- El nombre del producto «Morcilla de Aragón».
- La marca «Aragón Calidad Alimentaria» con las proporciones apropiadas y aprobadas.
- Nombre de la entidad de control.

Además del etiquetado en el envase, cada ristra de morcilla llevará una etiqueta, y si ésta tuviera más de diez unidades atadas, se colocará una etiqueta cada cinco porciones.

Artículo 11.—El etiquetado de la Morcilla deberá efectuarse en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

Antes de su puesta en circulación, las etiquetas deberán ser autorizadas por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

CAPITULO 6 CONTROL

Artículo 12.—Además del propio control interno, denominado autocontrol, los fabricantes de la Morcilla de Aragón tendrán que contratar los servicios de un organismo independiente especializado para realizar el control externo.

El programa de control deberá ser aprobado por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

1252

RESOLUCION de 30 de junio de 1995, del Servicio Provincial de Industria, Comercio y Turismo de Huesca, por la que se convoca examen reglamentario para la obtención del carné profesional de Operador Industrial de Calderas, y ello de conformidad con el artículo 26 de la Instrucción Técnica MIE-API aprobada por O. M. de 17 de marzo de 1982 (BOE de 8 de abril de 1981) y O. M. de 28 de marzo de 1985 (BOE de 14 de marzo de 1985), del Reglamento de Aparatos a Presión, aprobado por R.D. 1244/1979, de 4 de abril (BOE de 29 de mayo de 1979).

1º. Solicitudes.

Las solicitudes se presentarán antes del día 31 de julio de 1995. Irán dirigidas al Jefe del Servicio Provincial de Industria de Huesca, plaza Cervantes, número 4, Edificio Múltiple, o por cualquiera de las formas autorizadas por el artículo 38.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Derechos de examen.

El aspirante a la obtención del carné profesional practicará autoliquidación de los derechos de examen utilizando al efecto el anexo que figura adjunto a la presente convocatoria.

El ingreso de los derechos de examen, calculados de acuer-

do con los datos consignados en los puntos 6 y 7 del anexo de autoliquidación, se efectuará mediante ingreso directo o por transferencia en la cuenta corriente número 870.215-271 del Banco Español de Crédito a nombre de la Diputación General de Aragón.

Junto con la solicitud se presentará cumplimentado en todos sus puntos el anexo de autoliquidación y extracto bancario acreditativo del pago de la tasa por derechos de examen.

2º. Admisión de los candidatos.

Terminado el plazo de presentación de instancias, se exhibirá la lista provisional de admitidos y excluidos en el tablón de anuncios de este Servicio Provincial, concediéndose un plazo de 48 horas para que los excluidos aleguen lo que a su derecho convenga.

Transcurrido este plazo, se publicará la lista definitiva de aspirantes admitidos y excluidos.

3º. Fecha del examen.

El examen se efectuará el día 7 de agosto de 1995, a las 18 horas en el Edificio de Cultura, calle Ricardo del Arco, número 6, de Huesca.

4º. Tribunal seleccionador.

Presidente titular: Don Tomás Peñuelas Ruiz.

Presidente suplente: Doña Rosa María Torreano Armengol.

Vocal titular: Don José Antonio Vidal Grau.

Vocal suplente: Don Emilio Esco Sampérez.

Vocal titular: Doña Pilar Bajá Castán.

Vocal suplente: Doña María José Catalán Víu.

Secretario titular: Doña Julia E. Ciprés Susín.

Secretario suplente: Don Antonio García Estarlich.

5º. Desarrollo de los exámenes.

Consistirá en la realización de una prueba escrita sobre:

1.—Reglamento de Aparatos a Presión aprobado por R.D. 1244/1979, de 4 de abril (BOE de 29-5-1979) su Instrucción Técnica MIE-API.

2.—Publicación del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (antes Ministerio de Industria y Energía), sobre «Operadores Industriales de Calderas, Conocimientos Básicos para la Obtención del Carné de Operadores de Calderas».

6º. Resultados.

La valoración de los exámenes dará lugar a la calificación de «apto» o «no apto».

El Tribunal hará público el resultado de las pruebas en el tablón de anuncios del Servicio Provincial de Industria, Comercio y Turismo de Huesca, plaza Cervantes, número 4, Edificio Múltiple.

Zaragoza, a 30 de junio de 1995.—El Jefe del Servicio Provincial, Tomás Peñuelas Ruiz.