

## I. Disposiciones Generales

### DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

**ORDEN de 16 de marzo de 2010, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «C'alia» en la «Florentina».**

El Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regulaba la marca «Calidad Alimentaria», reglamentaba el uso de esta marca 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. A su amparo se dictó la 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 el producto de pastelería «Florentina».

El artículo 50 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, establece que el Gobierno de Aragón creará y registrará marcas comerciales para su utilización exclusiva en alimentos de calidad diferenciada que se elaboren bajo controles específicos.

En virtud de dicha facultad, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón ha registrado en la Oficina Española de Patentes y Marcas la marca de garantía denominada «C'alia», al objeto de que sea utilizada para identificar alimentos que cumplan los requisitos específicos que para cada producto o grupo de productos se establezcan, aplicándose en consecuencia el Reglamento de uso de la misma. Esta marca es la sucesora de la marca «Calidad Alimentaria» creada por el Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, que hasta hace poco ha venido teniendo la finalidad antes indicada.

Mediante la Orden del Departamento de Agricultura y Alimentación de 25 de julio de 2007 se ha establecido el sistema de gestión, uso y control de la marca «C'alia», que exige que cada uno de los productos o, en su caso, grupos de productos, que vayan a ser identificados por dicha marca cumplan su Reglamento técnico correspondiente.

Por último, el Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y del procedimiento para su reconocimiento, ha derogado el Decreto 151/1998, con lo que se refuerza la necesidad de aprobar un nuevo Reglamento técnico para la utilización de la marca «C'alia» en la «Florentina».

No obstante el pleno uso de «C'alia» como marca de garantía, esta orden recoge previsiones para facilitar el tránsito de la anterior a la actual reglamentación.

Considerando que los productos acogidos a esta marca deben diferenciarse del resto de productos de la misma naturaleza por poseer una calidad adicional y superior, procede la aprobación de un nuevo Reglamento técnico para este producto agroalimentario que, por un lado, se ajuste al nuevo régimen de la marca «C'alia», y por otro, eleve los parámetros de calidad establecidos en el Reglamento técnico hasta ahora vigente, adaptándolo a las nuevas exigencias del mercado y a la necesidad de garantizar los derechos e intereses legítimos tanto de los productores como de los consumidores.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4 de la citada orden, corresponde al Consejero de Agricultura y Alimentación la competencia para aprobar los Reglamentos técnicos de los productos susceptibles de beneficiarse de la utilización de la marca «C'alia».

En su virtud, y de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

*Artículo único. Aprobación del Reglamento.*

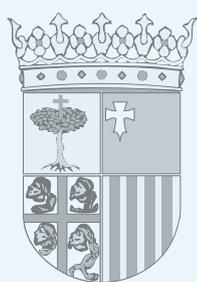
Se aprueba el Reglamento técnico actualizado para la utilización de la marca «C'alia» en la «Florentina» y que se publica como anexo a esta orden.

*Disposición transitoria única. Productos elaborados con el Reglamento anterior.*

Durante seis meses tras la entrada en vigor de esta orden, se podrán elaborar los productos de acuerdo con el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en el producto de pastelería «Florentina» aprobado por la Orden de 13 de noviembre de 2002, del Departamento de Agricultura.

*Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.*

Queda expresamente derogada la 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 el producto de pastelería «Florentina».



*Disposición final única. Entrada en vigor.*  
esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 16 de marzo de 2010.

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

## ANEXO

Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en la «Florentina»

### CAPÍTULO I

#### Disposiciones Generales

##### *Artículo 1. Objeto.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se establece el sistema de gestión, uso y control de la marca «C´alial» en alimentos de calidad diferenciada, podrá ostentar dicha marca la «Florentina» 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. Definición.*

Se define como «Florentina» el producto de pastelería consistente en un bizcocho en forma de prisma rectangular, constituido por azúcar, almendra, huevos, mantequilla y harina, con una cubierta de almendra laminada, azúcar y mantequilla, cuyas características vienen reflejadas en el artículo 5.

### CAPÍTULO II

#### Ingredientes

##### *Artículo 3. Ingredientes.*

1. En la elaboración de la «Florentina» se utilizarán las siguientes materias primas, en las proporciones que se indican:

a) En su parte principal de bizcocho:

1º. Azúcar, 29-30 %

2º. Huevos que podrán ser huevos frescos de categoría A o huevo pasteurizado, 24 -25 %

3º. Almendra molida, variedad marcona, 19-21 %

4º. Mantequilla, 11-12 %

5º. Harina, 10-11 %

6º. Piel de limón confitada o ralladura de limón: «quantum satis».

b) En la cubierta:

1º. Almendra laminada, 53-54 %

2º. Azúcar, 17-18 %

3º. Mantequilla, 18-19 %

4º. Agua, 3-4 %

5º. Glucosa líquida, 6-7 %

2. No se podrán utilizar levaduras para la elaboración del producto. Tampoco está permitido el empleo de aditivos.

### CAPÍTULO III

#### Elaboración y características del producto

##### *Artículo 4. Proceso de elaboración.*

Para la elaboración de la «Florentina», se preparará una mezcla-batido con los ingredientes enumerados en el artículo 3.1, con objeto de elaborar el bizcocho, que se verterá en moldes rectangulares y se cocerá a horno suave. Acto seguido, se incorporará al bizcocho la cubierta preparada con los ingredientes enumerados en el artículo 3.2, teniendo el producto resultante listo para tostarlo como último paso.

##### *Artículo 5. Forma, dimensiones y características organolépticas.*

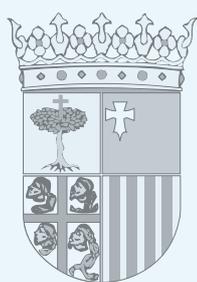
La «Florentina» presentará las siguientes características:

a) Forma rectangular de 270-290 milímetros de longitud, 80-100 milímetros de anchura y 20 milímetros de grosor mínimo.

b) El peso de cada unidad de «Florentina» no será inferior a 400 gramos.

c) La textura del bizcocho será fina, compacta, homogénea y de sabor amazapanado.

d) La textura de la cubierta será semicrujiente.

**Artículo 6. Características físico-químicas.**

El producto terminado tendrá la siguiente composición analítica:

- a) Humedad, mínimo 11 %
- b) Proteína bruta (N x 6,25), mínimo 9 %
- c) Grasa bruta, 26-32%
- d) Hidratos de carbono, máximo 52 %
- e) Sacarosa, máximo 35 %.

**CAPÍTULO IV****Invasado, conservación y etiquetado****Artículo 7. Invasado.**

1. La «Florentina» amparada por la marca «C´alial» se comercializará en piezas enteras envasadas en material no absorbente.

2. El envasado del producto deberá efectuarse en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

**Artículo 8. Conservación.**

Una vez elaborado el producto, no podrá congelarse para su conservación y posterior comercialización, debiendo conservarse en lugar fresco y seco.

**Artículo 9. Etiquetado.**

1. En el etiquetado de la «Florentina» que se comercialice amparada por la marca «C´alial» deberán figurar las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- a) El nombre del producto «Florentina».
- b) La marca «C´alial» y el logotipo, según indica la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.
- c) El nombre y/o logotipo de la entidad de control.

2. El etiquetado deberá efectuarse en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

3. Con anterioridad a la puesta en circulación del producto, se enviarán al Departamento de Agricultura y Alimentación unos ejemplares «pro-forma» de los modelos de etiquetas que vayan a ser utilizadas, 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.

4. Conforme al artículo 3.2 de la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, el uso de la marca como signo de carácter gráfico se realizará conforme a los requisitos establecidos en el Manual de identidad de la marca aprobado por la Dirección General de Fomento Agroalimentario.

**CAPÍTULO V****Régimen de control****Artículo 10. Controles internos.**

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C´alial» en la «Florentina», llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado séptimo, punto, 1, del Reglamento de uso de la marca «C´alial».

2. El sistema de control estará establecido de modo que se garantice la trazabilidad del producto final.

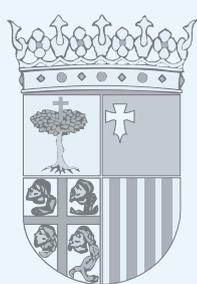
3. Será objeto de control la producción etiquetada con la marca «C´alial», la identificación de los lotes o partidas, el número y tipo de envases, así como las fechas de salida y destino de los mismos.

4. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C´alial» en la «Florentina» deberán en todo momento someterse a lo establecido en el Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, así como a la legislación complementaria a éste.

5. El titular de la autorización para el uso de la marca «C´alial» quedará obligado a presentar al Departamento de Agricultura y Alimentación una memoria, cada vez que se solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca, en la que se consignarán los resultados de su utilización.

**Artículo 11. Evaluación.**

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca serán responsables de que la producción y el uso de la misma sean conformes con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, en la normativa que la desarrolle y en el presente Reglamento técnico.



2. En cumplimiento del apartado séptimo, punto.2, del Reglamento de uso de la marca «C´alial», los operadores alimentarios autorizados para el uso de la misma se someterán, a su cargo, a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo que deberá ser autorizado por la Dirección General de Alimentación y en función del cumplimiento de unos requisitos que se fijarán reglamentariamente. Estos organismos deberán estar acreditados conforme a las normas UNE-EN 45011 («Requisitos generales para entidades que realizan la certificación del producto») o ISO 17020 («Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan la inspección») en el ámbito agroalimentario, o bien cumplir la norma UNE-EN 45011 o la norma ISO 17020.

3. El organismo de control externo comunicará a la Dirección General de Alimentación, en los plazos que se fijen por ella, los resultados de los controles realizados a los operadores alimentarios y productos de los mismos, todo ello en función del programa de control autorizado.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que los operadores alimentarios propusieron para subsanar las no conformidades detectadas por el organismo de control y el grado de cumplimiento y efectividad de las citadas medidas.

4. Si del estudio de las comunicaciones que los organismos de control envíen a la Dirección General, se dedujeran posibles incumplimientos por parte de los operadores alimentarios, tanto de este Reglamento como del Reglamento de uso de la marca «C´alial», se procederá, por parte del Departamento de Agricultura y Alimentación, a efectuar las actuaciones inspectoras y sancionadoras que resulten pertinentes.

#### *Artículo 12. Control oficial.*

Al amparo de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón realizará cuantos controles complementarios estime pertinentes, a los efectos de garantizar el cumplimiento de lo previsto en los artículos precedentes.

#### *Artículo 13. Medidas sancionadoras y revocación de la autorización.*

Cuando del resultado de los controles oficiales contemplados en los artículos 11.4 y 12 se desprenda el incumplimiento de este Reglamento o el uso indebido de la marca «C´alial», se incoará el correspondiente procedimiento sancionador, lo que se comunicará al Director General de Fomento Agroalimentario por si procediera la revocación de la autorización del uso de la marca, previa audiencia al operador alimentario interesado.

## CAPÍTULO VI

### Revisión del reglamento

#### *Artículo 14. Modificación del Reglamento.*

El presente Reglamento técnico podrá ser revisado y modificado, mediante Orden del Consejero de Agricultura y Alimentación, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por propia iniciativa del Departamento, a instancia del organismo de control externo, del Comité de Calidad Alimentaria o de los operadores alimentarios usuarios de la marca.