



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´alial» en el «Turrón Negro» y en el «Guirlache».

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 2 de agosto de 2004, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el «Turrón Negro».

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´alial», 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´alial», 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´alial» en el «Turrón Negro» y en el «Guirlache».

No obstante el pleno uso de «C´alial» 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´alial» 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.

Asimismo, teniendo en cuenta que el «Guirlache» posee las condiciones de calidad citadas, se ha procedido a incluir este producto de confitería junto con el «Turrón Negro» en el nuevo Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» dada la semejanza de ambos productos, especificando las particularidades de cada uno de ellos en aquellos aspectos que tienen identidad propia.

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´alial».

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´alial» en el «Turrón Negro» y en el «Guirlache», 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, los operadores autorizados podrán elaborar «Turrón Negro» de acuerdo con el Reglamento técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el «Turrón Negro», aprobado por la Orden de 2 de agosto de 2004, del Departamento de Agricultura y Alimentación.

Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.

Queda expresamente derogada la Orden de 2 de agosto de 2004, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el «Turrón Negro».



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 el «Turrón negro» y en el «Guirlache»

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 el que se establece el sistema de gestión, uso y control de la marca «C´alial» en alimentos de calidad diferenciada, podrán ostentar dicha marca el «turrón negro» y el «guirlache» que cumplan las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que les sean de aplicación.

Artículo 2. Definición.

1. Se define como «Turrón Negro» el producto de confitería, en forma de prisma rectangular, constituido por almendra de las variedades Largueta Desmayo, Marcona, Belona o Soleta, con la testa o piel, miel, azúcar y oblea cuyas características vienen reflejadas en el artículo 6.

2. Se define como «Guirlache» el producto de confitería en forma de barra rectangular, constituido por almendra repelada de las variedades Largueta, Marcona, Belona o Soleta, azúcar, opcionalmente miel, y grageas de anís en grano, cuyas características vienen reflejadas en el artículo 6.

CAPÍTULO II

Ingredientes

Artículo 3. Ingredientes.

1. En la elaboración del «Turrón Negro» amparado por la marca «C´alial» se utilizarán las siguientes materias primas:

- a) Almendra entera variedad Largueta Desmayo, Marcona, Belona o Soleta, ligeramente tostada, calibre mínimo 12 mm, con una permisividad de menor calibre del 5% en peso
- b) Miel
- c) Azúcar
- d) Oblea.

2. En la elaboración del «Guirlache» amparado por la marca «C´alial» se utilizarán las siguientes materias primas:

- a) Almendra entera variedad Largueta Desmayo, Marcona, Belona o Soleta, calibre 12-14 mm, repelada y ligeramente tostada
- b) Azúcar
- c) Opcionalmente podrá utilizarse miel
- d) Grageas de anís en grano.

3. En ningún caso se permite el empleo de aditivos.

Artículo 4. Proporciones de las materias primas.

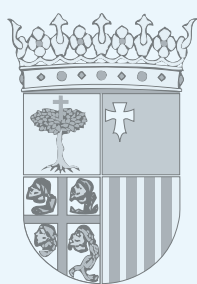
Las proporciones de las materias primas serán las siguientes:

1. Para el «Turrón Negro»:

- a) Almendra: mínimo 70 %
- b) Miel: mínimo 15 %
- c) Azúcar: mínimo 9 % y máximo 11 %
- d) Oblea: 1-2 %.

2. Para el «Guirlache»:

- a) Almendra: mínimo 50%
- b) Suma de azúcar y miel: máximo 50%.



CAPÍTULO III Elaboración

Artículo 5. Proceso de elaboración.

1. Para la elaboración del «Turrón Negro» se realiza la cocción de la almendra y la miel junto con el azúcar. El producto obtenido se vierte sobre obleas, en las cuales se extiende y se alisa. Posteriormente se corta en forma de prisma rectangular.

2. Para la elaboración del «Guirlache» se funde el azúcar y se añade la miel, en su caso, y la almendra tostada hasta que se consigue el punto requerido de caramelización. El producto obtenido se vuelca sobre una superficie lisa, se extiende y alisa. Se le añaden por encima las gageas de anís y posteriormente se corta en barras rectangulares.

CAPÍTULO IV Características del producto

Artículo 6. Forma, dimensiones y características organolépticas.

1. El «Turrón Negro» tendrá las siguientes características:

a) Forma de prisma rectangular de 190 mm de largo por 80 mm de ancho, con un grosor mínimo de 30 mm.

b) Color rojizo-oscuro brillante, de sabor fuerte y dulce, con una textura crujiente y homogénea.

c) Presentará una superficie uniforme sin espacios vacíos, con las almendras enteras y distribuidas homogéneamente.

d) El porcentaje de almendra partida no podrá ser superior al 2% de la cantidad de esta materia prima que contenga cada pieza.

2. El «Guirlache» tendrá las siguientes características:

a) Forma de barra rectangular, con un peso de 20-30 g.

b) Color marrón oscuro brillante.

c) Textura crujiente y homogénea.

d) Sabor a caramelo suave y a almendra tostada, con notas de anís.

CAPÍTULO V Envasado, conservación y etiquetado

Artículo 7. Envasado.

1. El «Turrón Negro» amparado por la marca «C' alial» se comercializará en piezas enteras envasadas con envoltorio transparente que permita ver las características del producto.

2. El «Guirlache» irá envasado con envoltorio transparente que permita la visión del producto, empaquetado en cajas, bolsas u otros materiales autorizados.

3. El envasado del producto se hará exclusivamente en la propia industria elaboradora.

Artículo 8. Conservación.

1. La fecha de consumo preferente no excederá de siete meses desde la fecha de fabricación.

2. Una vez elaborado el producto, deberá conservarse en lugar fresco y seco.

Artículo 9. Etiquetado.

1. En el etiquetado del «Turrón Negro» y «Guirlache» amparados por la marca «C' alial» destinados al consumidor final figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

a) El nombre del producto: «Turrón Negro» o «Guirlache».

b) La marca «C' alial» y el logotipo, según indica la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.

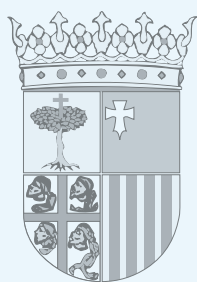
c) El nombre y/o logotipo de la entidad de control.

e) La indicación «Conservar en lugar fresco y seco».

2. 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.

3. El etiquetado del «Turrón Negro» y del «Guirlache» se efectuará en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

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 VI Régimen de control

Artículo 10. Control interno.

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C´alial» en el «Turrón Negro» y/o «Guirlache», 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 el «Turrón Negro» y/o «Guirlache» deberán, en todo momento, someterse a lo establecido en el Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrónes y mazapanes, 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.

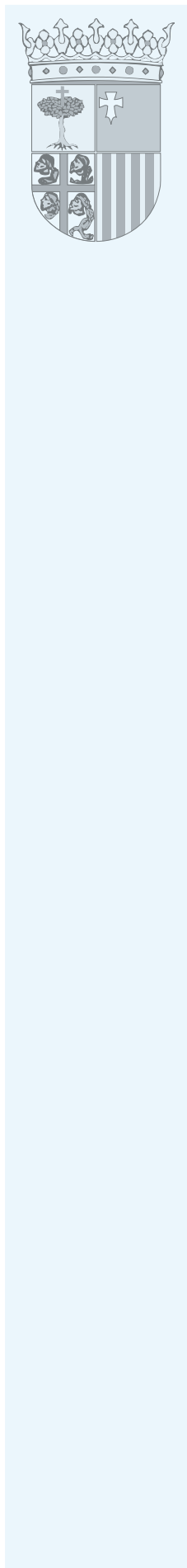
4. Si del estudio de las comunicaciones que los organismos de control envíen a la Dirección General de Alimentación se dedujeran posibles incumplimientos por parte de los operadores alimentarios, tanto de este Reglamento como del Reglamento de uso de la marca «C´alial», se procederá, por parte del Departamento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

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 VII

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 usuarias de la marca.