



I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 20 de septiembre de 2011, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en la «longaniza de Aragón».

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 para facilitar su distribución en el mercado. A su amparo se dictó la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba la actualización del Reglamento de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el embutido «Longaniza de Aragón».

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 de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación 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 la «Longaniza de Aragón».

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.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4 de la Orden antes citada, corresponde al Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente la competencia para aprobar los reglamentos técnicos de los productos susceptibles de beneficiarse de la utilización de la marca «C´alial».

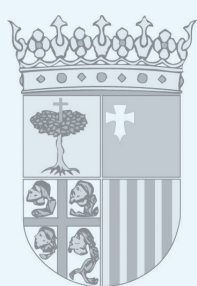
En su virtud, y de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

Artículo único. Aprobación del Reglamento.

Se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en el embutido de «longaniza de Aragón», que se publica como anexo.

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 «longaniza de Aragón» de acuerdo con la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba la actualización del Reglamento de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el embutido «longaniza de Aragón».



Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria

Queda derogada la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba la actualización del Reglamento de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el embutido «longaniza de Aragón».

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, 20 de septiembre de 2011.

**El Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente,
FEDERICO GARCÍA LÓPEZ**

ANEXO

Reglamento técnico para la utilización de la marca «C' alial»
en el embutido «longaniza de Aragón»

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 «longaniza de Aragón» que cumpla las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y en la legislación vigente que le sea de aplicación.

Artículo 2. Definición.

La «longaniza de Aragón» amparada por la marca «C' alial» es una mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo condimentadas con sal y especias autorizadas, amasada y embutida en tripa natural de cerdo, que ha sido sometida a un proceso de desecación y maduración (curado) que le asegura una buena estabilidad así como un color, olor, sabor y forma característicos.

Capítulo II
Ingredientes

Artículo 3. Materias primas.

1. En la elaboración de la «longaniza de Aragón» amparada por la marca «C' alial» se utilizará carne magra de cerdo en una proporción mínima del 70 por ciento y tocino o piezas grasas del cerdo en una proporción máxima del 30 por ciento.

2. Como condimentación podrá emplearse sal común, canela, pimienta, orégano, nuez moscada, anís, vino, ajo, y otras especias naturales según la forma de elaboración tradicional de la zona.

3. Como regulador de la maduración queda permitido el empleo de azúcares y/o leche en polvo respetando los límites máximos indicados en el artículo 7.

Artículo 4. Aditivos.

En la elaboración de la «longaniza de Aragón» amparada por la marca «C' alial» sólo podrán utilizarse:

- Dentro de los aditivos distintos de los colorantes: los conservadores y antioxidantes autorizados por la legislación vigente.
- Dentro de los colorantes: sólo se utilizará el colorante natural autorizado E-120 (cochinilla, ácido carmínico, carmines).

Capítulo III
Elaboración

Artículo 5. Proceso de elaboración.

1. El proceso de elaboración de la «longaniza de Aragón» acogida a la marca «C' alial» comprende las siguientes fases:

- Picado o troceado de la carne magra y tocino o piezas grasas del cerdo, a un tamaño entre 4 y 8 milímetros.
- Adición de condimentos, reguladores de la maduración y aditivos.
- Amasado hasta obtener una buena ligazón y homogeneidad en la masa.



- d) Embutido de la masa en tripa natural de cerdo con un calibre entre 30 y 40 milímetros.
 - e) Secado en condiciones que permitan el curado adecuado del embutido.
2. También podrá darse un ligero estufaje.

Capítulo IV
Características del producto

Artículo 6. Forma, dimensiones y características organolépticas.

La «longaniza de Aragón» amparada por la marca «C´alial» tendrá las siguientes características:

- a) Forma cilíndrica, más o menos regular, presentada en herradura con una longitud total de entre 20 y 70 centímetros.
- b) Consistencia firme y compacta al tacto.
- c) La tripa estará bien adherida a la masa.
- d) El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación clara entre fragmentos de carne y grasa, con el color rosado característico.
- e) El olor y sabor serán los característicos que proporcionan los condimentos y el proceso de curado.
- f) El aspecto exterior será limpio o con ligera flor blanca.

Artículo 7. Características físico-químicas del producto terminado.

El producto terminado tendrá la siguiente composición analítica:

DETERMINACIONES	CONTENIDO (%)
Humedad (máximo)	40
Proteínas cárnicas (mínimo) *	35
Grasa (máxima) *	52
Hidroxiprolina (máxima) *	0.6
Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máximo) *	8
Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máximo) *	1,5
Otras proteínas (máximo) *	1

* sobre sustancia seca

Capítulo V
Envasado y etiquetado

Artículo 8. Envasado.

1. La «longaniza de Aragón» amparada por la marca «C´alial» se podrá comercializar con las siguientes presentaciones:

- a) Como piezas sin envasar, en cuyo caso deberán ir etiquetadas en su envoltura, etiqueta colgante o faja, según lo establecido en el artículo 9.
- b) Como piezas envasadas para su venta unitaria y directa al público. En este caso dichos envases irán etiquetados según lo establecido en el artículo 9.
- c) En envases o embalajes que contengan varias unidades de producto que habitualmente no se expenden directamente al público, sino previa apertura de los mismos. En este caso los envases o las piezas interiores irán etiquetadas según lo establecido en el artículo 9.

2. El envasado deberá realizarse en las instalaciones de los operadores autorizados para el uso de la marca «C´alial» en la «longaniza de Aragón».

Artículo 9. Etiquetado.

1. En el etiquetado de la «longaniza de Aragón» 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 «longaniza de Aragón»
- b) El logotipo de la marca «C´alial, según indica la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.



c) Nombre y/o logotipo de la entidad de control.

2. Con anterioridad a la puesta en circulación, unos ejemplares «pro-forma» de los modelos de etiquetas que vayan a ser utilizadas, serán enviados al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente 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 deberá realizarse en las instalaciones de los operadores autorizados para el uso de la marca «C´alial» en la «longaniza de Aragón».

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.

Capítulo VI Régimen de control

Artículo 10. Control interno.

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C´alial» en la «longaniza de Aragón», 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 autocontrol 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 «longaniza de Aragón» deberán, en todo momento, someterse a lo establecido en la Orden de 7 de febrero de 1980, por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior, y en la legislación complementaria a ésta o en las normas que las sustituyan.

5. El titular de la autorización para el uso de la marca «C´alial» quedará obligado a presentar al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente 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. Control externo.

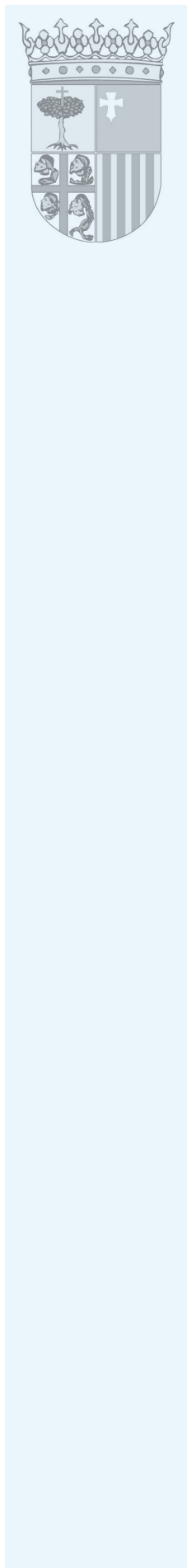
1. Los operadores alimentarios autorizados a utilizar la marca «C´alial» en la «longaniza de Aragón» serán responsables de que la producción y el uso de la misma sean conformes con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, en la normativa que la 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 Fomento Agroalimentario 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 y Fomento Agroalimentario, 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, así como cualquier otra información que esté establecida reglamentariamente.

4. Si del estudio de las comunicaciones que los organismos de control envíen a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, 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, Ganadería y Medio Ambiente, a efectuar las actuaciones 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.

Capítulo VII
Revisión del Reglamento

Artículo 13. Modificación del Reglamento.

El presente Reglamento técnico podrá ser revisado y modificado mediante orden del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, 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.