

ORDEN de 21 de septiembre de 2011, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en el «yogur de oveja».

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 «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. 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, Ganadería y Medio Ambiente, 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.

Teniendo en cuenta que el «yogur de oveja» cumple con las condiciones citadas, se ha procedido a redactar un reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en este producto agroalimentario, a cuya aprobación se procede por esta Orden

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 «yogur de oveja» que se publica como anexo.

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, 21 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 «yogur de oveja»

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 el «yogur de oveja» 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 denomina «yogur de oveja» al producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche pasteurizada de oveja exclusivamente, debiendo los microorganismos productores de la fermentación láctica ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1x10⁷ ufc/gr. o ml.

Artículo 3. Tipos de yogur.

Según los productos añadidos, los yogures pueden clasificarse:

- a) Yogur natural: es el definido en el artículo 2.
- b) Yogur con fruta, zumos y/u otros productos: es el definido en el artículo 2 al que se han añadido fruta, zumos y/u otros productos.



Capítulo II Ingredientes

Artículo 4. Materias primas.

1. En la elaboración del «yogur de oveja» se utilizarán exclusivamente las siguientes materias primas:

- Leche pasteurizada de oveja
- Fermentos lácticos: *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.

2. En el caso de yogur con fruta, zumos y/u otros productos, además de las materias primas señaladas en el apartado 1, podrán añadirse las materias primas autorizadas para este tipo de yogur por la norma de calidad para el yogur, aprobada por el Real Decreto 179/2003 o norma que la pueda sustituir en el futuro.

3. No podrá emplearse leche concentrada, leche total o parcialmente desnatada, nata, leche en polvo, suero en polvo, proteínas lácteas u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

Artículo 5. Aditivos.

No podrán utilizarse aditivos en la elaboración del producto.

Capítulo III Elaboración

Artículo 6. Proceso de elaboración.

1. El proceso de elaboración del yogur de oveja comprende las siguientes etapas:

- Pasteurización de la leche de oveja.
- Adición de las bacterias lácticas.
- Envasado en los materiales descritos en el punto 9.
- Fermentación hasta alcanzar un pH igual o inferior a 4,6.
- Refrigeración.

2. Para el yogur con fruta, zumos y/u otros productos: incorporación de estas materias primas a los envases antes de la fermentación.

3. Queda prohibida la pasteurización después de la fermentación.

Capítulo IV Características del producto

Artículo 7. Características organolépticas y morfológicas

1. El yogur natural presentará las siguientes características:

- Aspecto uniforme, libre de grumos.
- Textura con leve granulosidad, firmeza media y elevada cremosidad.
- Aroma característico de la leche de oveja, libre de cualquier olor extraño.
- Sabor ligeramente ácido

2. En el yogur con fruta, zumos y/u otros productos añadidos, estas características se verán modificadas por las propias del producto añadido.

Artículo 8. Características físico-químicas y criterios microbiológicos

1. El yogur presentará las siguientes características de composición en su parte láctea:

- Materia grasa láctea: mínimo 6.3 % m/m
- Proteínas: mínimo 4.5% m/m

2. Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado en una cantidad mínima de 1×10^7 ufc/g o ml.

Capítulo V Envasado, conservación y etiquetado

Artículo 9. Envasado

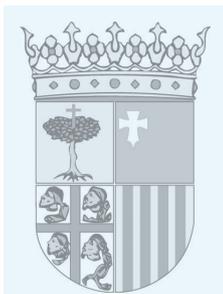
1. El «yogur de oveja» amparado por la marca «C´alial» dirigido al consumidor final se comercializará en tarros de vidrio reciclable no retornable.

2. Los yogures destinados a restauración podrán envasarse en materiales plásticos autorizados para uso alimentario, hasta un máximo de 2 kg.

Artículo 10. Etiquetado

1. En el etiquetado figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- El nombre del producto:
 - Para el yogur natural: «Yogur natural de oveja».
 - Para el yogur con fruta, zumos y/u otros productos añadidos, «Yogur de oveja con...» seguido del nombre específico de la materia o materias primas incorporadas.



- b) En los yogures a los que se incorpore fruta, zumo u otro producto, se indicará el % de producto añadido.
- c) El logotipo de la marca «C´alial», según indica la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.
- d) Nombre y/o logotipo de la entidad de control.

2. Con anterioridad a la puesta en circulación, se enviarán al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente 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 se efectuará en las instalaciones de los operadores autorizados para el uso de la marca «C´alial» en el «yogur de oveja».

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 «C´alial», 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 11. Control interno

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C´alial» en el «yogur de oveja» llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado 1. del punto séptimo 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 el «yogur de oveja» deberán en todo momento someterse a lo establecido en el Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la norma de Calidad para el yogur o yoghurt, o la norma que la pueda sustituir en el futuro.

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 solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca, en la que se consignarán los resultados de su utilización.

Artículo 12. Control externo.

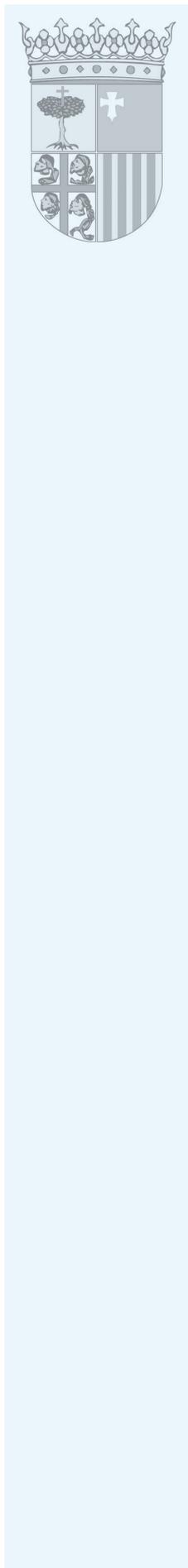
1. Los operadores alimentarios autorizados a utilizar la marca «C´alial» serán responsables de que la producción y el uso de la misma sean conformes con lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, en la normativa que la desarrolle y en el presente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

2. En cumplimiento del apartado séptimo. 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 procedentes.



Artículo 13. Control oficial.

A tenor 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 14. 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.