

CAPITULO V CARACTERISTICAS

Artículo 6.

Las Frutas de Aragón se caracterizan por:

- La forma y tamaño deberán ser uniformes para cada tipo de fruta.
- Un recubrimiento completo y uniforme con chocolate.
- Buena adherencia del chocolate.
- Textura característica.

CAPITULO IV ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 7.

Los envases y las envolturas serán de materiales autorizados y deberán haber sido aprobados por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

Las Frutas de Aragón se presentarán en doble envoltura individual, siendo la externa de papel de celofán u otro material autorizado de colores.

Cada color corresponderá a una especie de fruta.

Caso de ser envasados, los envases no superarán los cinco kilos.

Artículo 8.

Las Frutas de Aragón protegidas con la denominación «Aragón Calidad Alimentaria», irán etiquetadas con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente.

- La marca propia de la denominación «Aragón Calidad Alimentaria».
- El nombre del producto «Frutas de Aragón», con indicación de las especies de frutas.
- Fecha de fabricación.
- Fecha de consumo preferente (6 meses a partir de la fecha de envasado).
- Conservación: En lugar fresco y seco, entre 16 y 20° C.
- Controlado por: (Nombre de la entidad de control).

Artículo 9.

El envasado deberá efectuarse en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

Antes de su puesta en circulación, el contenido de las etiquetas debe ser examinado y aprobado por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

CAPITULO VII CONTROL

Artículo 10.

Además del control interno, denominado autocontrol, los fabricantes de Frutas de Aragón tendrán que tener un control externo realizado por un organismo independiente y especializado.

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

1475 *ORDEN de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para el lomo embuchado.*

De acuerdo con el Decreto 154/1991, por el que se crea la marca de calidad para determinados productos alimenticios 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 «Lomo Embuchado», 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, a 19 de octubre de 1993.

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

REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA DENOMINACION «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA» PARA LOMO EMBUCHADO

CAPITULO I GENERALIDADES

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 el lomo embuchado que cumpla las características que define el presente Reglamento y que cumpla los requisitos exigidos por el mismo y por la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 2.

Se denomina «Lomo Embuchado» el producto elaborado por industrias ubicadas en Aragón a partir del músculo ileoespinal de cerdos mediante salado, adobado, embutido y maduración.

CAPITULO II MATERIAS PRIMAS

Artículo 3.

En la elaboración del Lomo Embuchado se emplearán lomos frescos de cerdos castrados o de cerdas que en el momento del sacrificio estén fuera de celo y que no hayan tenido parto ni gestación alguna.

Como condimentos y especias podrán emplearse: Sal común, pimentón y otras especias naturales.

Artículo 4.

Como aditivos pueden emplearse:

Conservadores:

Nitrito sódico (E-250) máx. 100 ppm.

Nitrato potásico (E-252) máx. 250 ppm.

(La dosis conjunta de nitratos y nitritos no superará los 300 ppm).

Antioxidantes:

Ascorbato sódico (E-301) máx. 100 ppm.

Reguladores de la maduración:

Azúcares (mono y disacáridos)

expresados en glucosa max. 7 g./kg. masa

CAPITULO III ELABORACION

Artículo 5.

El proceso de elaboración del Lomo Embuchado comprende las siguientes etapas:

—Salazón húmeda y/o seca.

—Adobado con condimentos y especias naturales.

—Embutición.

—Curación mínima de 60 días.

—Las 3 últimas semanas serán en ambiente natural.

CAPITULO IV CARACTERISTICAS

Artículo 6.

El Lomo Embuchado presentará las siguientes características:

- Consistencia firme y compacta al tacto.
- Forma cilíndrica o ligeramente aplanada.
- Calibre superior a 60 mm.
- La tripa adaptada al producto en toda su superficie pudiendo estar recubierta de la flora externa característica.
- Corte de aspecto homogéneo, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos.
- Olor y sabor característicos.

Artículo 7.

El producto acabado tendrá una humedad no superior al 50 %.

CAPITULO V ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 8.

El lomo se podrá presentar:

- Entero.
- Envasado al vacío o en gases inertes, bien entero, troceado o fileteado.

Artículo 9.

El «Lomo Embuchado» irá etiquetado con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- El nombre del producto «Lomo Embuchado».
- La marca «Aragón Calidad Alimentaria» con las proporciones aprobadas.
- Nombre de la entidad de control.
- Podrá constar la palabra «Teruel» cuando los lomos frescos procedan de cerdos controlados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel».

Artículo 10.

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

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

El etiquetado de los lomos procedentes de Denominación de Origen, será controlado por el Consejo Regulador.

CAPITULO VI CONTROL

Artículo 11.

Las empresas elaboradoras de lomo embuchado que tengan concedida la Denominación «Aragón Calidad Alimentaria» deberán tener un autocontrol de calidad sobre el producto que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de laboratorio especializado.

Artículo 12.

Además de los anteriores controles de calidad, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada en la materia, sobre las condiciones de elaboración y la calidad del lomo embuchado. Dicho control se hará en base a un Programa de Control que deberá ser aprobado por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

1476 *ORDEN de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para la paleta curada.*

De acuerdo con el Decreto 154/1991, por el que se crea la marca de calidad para determinados productos alimenticios 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 la paleta curada, 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, a 19 de octubre de 1993.

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

REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA DENOMINACION «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA» PARA PALETA CURADA

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/1991, por el que se crea la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria», podrán ostentar dicha marca las paletas curadas que cumplan las características que define este Reglamento y cumplan los requisitos exigidos por el mismo y por la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 2.

Se denomina paleta curada la salazón cárnica elaborada por industrias ubicadas en Aragón a partir de las extremidades anteriores del cerdo, mediante salazón, secado y maduración.

CAPITULO II MATERIAS PRIMAS

Artículo 3.

En la elaboración de las paletas curadas se emplearán paletas frescas de cerdos castrados o de cerdas que en el momento del sacrificio estén fuera de celo y que no hayan tenido parto ni gestación alguna.

Artículo 4.

Como condimentos se empleará sal común, pudiéndose utilizar también especias.

Artículo 5.

Como aditivos pueden emplearse los siguientes:

Conservadores:

Nitrito sódico (E-250) máximo 50 ppm.
Nitrito potásico (E-252) máximo 150 ppm.

Antioxidantes:

Acido L-ascórbico (E-200) y/o
Ascorbato sódico (E-301) máximo 400 ppm.
Acido cítrico (E-330) B.P.F.
Citrato sódico (E-331) B.P.F.

Acidulantes:

Acido láctico (E-270) B.P.F.
Lactato sódico (E-325) B.P.F.

Reguladores de la maduración:

Starters microbianos B.P.F.
Azúcar máximo 10.000 ppm.

Podrán emplearse, por otra parte, los aditivos autorizados para el uso externo en la superficie de las paletas para curar.

CAPITULO III ELABORACION

Artículo 6.

El proceso de elaboración de las paletas curadas incluye las siguientes etapas: