



I. Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

ORDEN de 24 de noviembre 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 «aceite de oliva virgen extra».

Al amparo del Decreto 154/1991, de 10 de septiembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria», se aprobó el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para el «aceite de oliva virgen extra» mediante Orden de 12 de abril de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

El Decreto 154/1991 fue derogado por el Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la marca «Calidad Alimentaria», 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. En virtud del citado Decreto 151/1998, la marca «Aragón Calidad Alimentaria» pasó a denominarse «Calidad Alimentaria», previendo su disposición final segunda reglas para adaptar los reglamentos técnicos vigentes a las disposiciones de este decreto.

Por su parte, 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.

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 «aceite de oliva virgen extra».

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, que 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´alial».

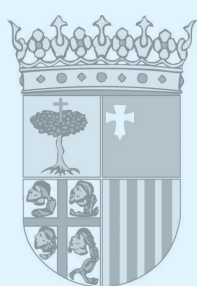
En su virtud, y de acuerdo con el informe del Comité de Calidad Alimentaria, dispongo:

Artículo único. Aprobación del Reglamento.

Se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en el «aceite de oliva virgen extra», que se publica como anexo a esta orden.

Disposición transitoria única. Aceites de oliva virgen extra elaborados con el Reglamento anterior.

Durante un año tras la entrada en vigor de esta orden, los operadores autorizados podrán elaborar el aceite de oliva virgen extra de acuerdo con la Orden de 12 de abril de 1993, del



Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el «Aceite de Oliva Virgen Extra».

Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.

Queda derogada la Orden de 12 de abril 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 «Aceite de Oliva Virgen Extra».

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, 24 de noviembre de 2010.

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

ANEXO

Reglamento técnico para la utilización de la marca «C'alia» en el
«aceite de oliva virgen extra»

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'alia» en alimentos de calidad diferenciada, podrá ostentar dicha marca el «aceite de oliva virgen extra» 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. Autorización al uso de la marca.

1. Podrán ser autorizados para el uso de la marca «C'alia» en el «aceite de oliva virgen extra» las almazaras y otras industrias, que realicen el envasado y etiquetado del aceite.

2. Las industrias que sólo realicen el envasado y etiquetado del aceite para el que solicitan el uso de la marca, además de la documentación indicada en el artículo 5 de la Orden de 25 de julio de 2007, deberán incluir un anexo con la relación de almazaras que vayan a elaborar dicho aceite, junto con un compromiso de las mismas de aceptación del cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento en los apartados que afecten a su campo de actividad, y la inscripción en el registro que les afecte. Cualquier cambio que se produzca en dicha relación deberá ser comunicado a la Dirección General de Fomento Agroalimentario.

Artículo 3. Definición.

1. Tal como establece el apartado 1 del anexo XVI del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (reglamento único para las OCM), «aceite de oliva virgen» será el aceite obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones que excluyan toda alteración del producto, y que no se ha sometido a ningún otro tratamiento que no sea su lavado, decantación, centrifugado o filtración, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos.

2. Para la elaboración del «aceite de oliva virgen extra» amparado por la marca «C'alia» deberán utilizarse aceitunas de las variedades empeltre, arbequina, royal, verdeña, alquece-rana, blancal o neral (negral) en un porcentaje mínimo del 90%. No podrán utilizarse las aceitunas que hayan caído al suelo sin intervención del agricultor por padecer ataques de plagas y enfermedades, ni las recogidas por procedimientos que dañen el fruto.

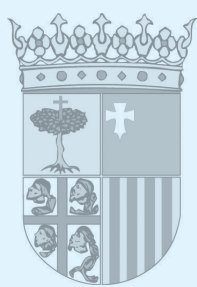
3. Los aceites podrán considerarse monovarietales cuando procedan al menos en un 85 % de una única variedad de aceitunas.

CAPÍTULO II

Elaboración

Artículo 4. Transporte y almacenamiento de la aceituna.

Desde la recogida hasta la molturación las aceitunas se deben transportar y almacenar en condiciones que eviten su fermentación.



Artículo 5. Proceso de elaboración.

1. La aceituna se molturará como máximo al día siguiente de su recepción en la almazara.
2. Las prácticas permitidas para la obtención del aceite de oliva virgen extra son:
 - a) Limpieza y lavado de la aceituna.
 - b) Molturación de la aceituna.
 - c) Batido y calentamiento de la pasta sin sobrepasar los 35 °C.
 - d) Separación de sólidos y líquidos de la masa/pasta mediante presión o centrifugación.
 - e) Clarificación por un proceso físico de sedimentación, centrifugación o filtración.
 - f) Filtrado del aceite antes de almacenamiento y/o envasado.
 - g) Almacenamiento y conservación del aceite en depósitos de materiales inertes.

CAPÍTULO III

Características del producto

Artículo 6. Características del producto terminado.

El aceite amparado por la marca «C'alia» deberá cumplir las exigencias previstas en la legislación vigente para merecer la calificación de «aceite de oliva virgen extra», y reunir además las siguientes características:

- a) Grado de acidez, en ácido oleico: máximo 0,5 %.
- b) Índice de peróxidos: máximo 15 meq O₂/kg.
- c) Absorbancia al ultravioleta (K-270): máximo 0,17
(K-270= coeficiente de extinción a la longitud de onda de 270 nm).
- d) Absorbancia al ultravioleta (K-232): máximo 2,05
(K-232= coeficiente de extinción a la longitud de onda de 232 nm).

Artículo 7. Características organolépticas.

El aceite será calificado como «aceite de oliva virgen extra» por un panel de catadores autorizado, siguiendo el método del Consejo Oleícola Internacional para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes, establecido en el Reglamento (CEE) nº 640/2008 de la Comisión, de 4 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CEE) nº 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, y tendrá el flavor característico de las variedades utilizadas.

CAPÍTULO IV

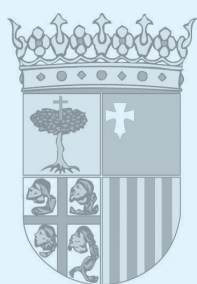
Envasado y etiquetado

Artículo 8. Envasado.

1. Para su venta al consumidor final, el «aceite de oliva virgen extra» se comercializará en envases de vidrio, metálico, PET o brick autorizados para uso alimentario, correctamente precintados y etiquetados. Estos envases deberán llevar un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.
2. Los envases de vidrio y brick podrán tener una capacidad máxima de un litro, y los metálicos y los de PET, de cinco litros.

Artículo 9. Etiquetado.

1. En el «aceite de oliva virgen extra» amparado por la marca «C'alia» figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:
 - a) El nombre del producto «aceite de oliva virgen extra».
 - b) Facultativamente se podrá indicar el nombre de una sola variedad de aceituna cuando el aceite proceda al menos en un 85 % de la variedad mencionada. En el caso de que se emplee el nombre de dos o más variedades de aceituna, las variedades deberán indicarse en orden decreciente de proporción y con caracteres de la misma dimensión.
 - c) La marca «C'alia» y el logotipo, según indica según indica la Orden de 25 de julio de 2007.
 - d) El nombre y/o logotipo de la entidad de control.
2. El envasado y etiquetado deberá efectuarse en las instalaciones de los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C'alia» en el «aceite de oliva virgen extra».
3. Con anterioridad a la comercialización, unos ejemplares «pro-forma» de los modelos de etiquetas que vayan a ser utilizadas, serán enviados al Departamento de Agricultura y Alimentación 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, 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. Control interno.

1. Todos los operadores alimentarios que participen en la elaboración o envasado del «aceite de oliva virgen extra» amparado por la marca «C´alial», llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado Séptimo. 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 procedencia y variedad de las aceitunas, condiciones de la aceituna recolectada, el proceso de elaboración, las características del aceite, 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. Dichos operadores deberán en todo momento someterse a lo establecido en el Reglamento (CEE) nº 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, y en el Reglamento (CEE) nº 1019/2002 de la Comisión, de 13 de junio de 2002, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, así como a la legislación complementaria a éstos.

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 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 usuarios de la marca autorizados 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, y en la normativa que la desarrolle, y en particular, en el presente Reglamento técnico.

2. En cumplimiento del apartado Séptimo. 2 del Reglamento de uso de la marca «C´alial», todos los operadores alimentarios que participen en la elaboración o envasado se someterán 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 de 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. Los usuarios de la marca autorizados que sólo realicen el envasado y etiquetado del aceite, además de someterse a un sistema de evaluación de conformidad tal como establece el apartado 2, deberán remitir al organismo de control externo un anexo con la relación de almazaras que vayan a elaborar dicho aceite. Cualquier cambio que se produzca en dicha relación deberá ser comunicado al organismo de control externo.

4. 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 y productos de las mismas, todo ello en función del programa de control autorizado.

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

5. 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, 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.

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.

Artículo 13. Medidas sancionadoras y revocación de la autorización.

Cuando del resultado de los controles oficiales contemplados en los artículos 11.5 y 12 se desprenda el incumplimiento de este reglamento o el uso indebido de la marca «C´alial», se incoará procedimiento sancionador, lo que se comunicará al Director General de Fomento



Agroalimentario por si procediera la revocación, previa audiencia al operador interesado, de la autorización del uso de la marca.

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, 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.