



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 20 de mayo de 2015, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca "C'alia" en el pan.

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 registró en la Oficina Española de Patentes y Marcas la marca de garantía "C'alia".

La Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, establece el sistema de gestión, uso y control de la marca "C'alia" en alimentos de calidad diferenciada. Su artículo 4 dispone que cada uno de los productos que vayan a ser identificados con la marca "C'alia" requerirá el cumplimiento de un reglamento técnico, cuyo contenido y procedimiento de aprobación también regula el mismo artículo.

Una vez tramitado el procedimiento de elaboración, iniciado a solicitud de operadores usuarios de la marca y en el que ha participado de forma relevante el Comité de Calidad Alimentaria, procede aprobar el reglamento técnico que permita la utilización de la marca "C'alia" en el pan. La aplicación de este reglamento se limita a los tipos de pan que en él se incluyen, sin perjuicio de que, previa modificación del mismo, se extienda en el futuro a otros tipos de pan.

Con la aprobación del nuevo reglamento técnico se deroga el Reglamento Técnico para la utilización de la marca "C'alia" en los "panes de cañada y pintera, pintadera o estrella", aprobado por la Orden de 19 de mayo de 2008, del Consejero de Agricultura y Alimentación.

La competencia para aprobar este reglamento técnico corresponde al Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, de acuerdo con el artículo 4 de la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.

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'alia" en el pan, que se publica como anexo.

Disposición derogatoria única. *Cláusula derogatoria.*

Queda derogada la Orden de 19 de mayo de 2008, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca "C'alia" en los "panes de cañada y pintera, pintadera o estrella".

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial de Aragón".

Zaragoza, 20 de mayo de 2015.

El Consejero de Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente,
MODESTO LOBÓN SOBRINO



ANEXO

Reglamento técnico para la utilización de la marca «C'alia» en el pan**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 pan que cumpla las características y requisitos que se definen en el presente reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sean de aplicación.

Artículo 2. Definición.

1. A los efectos de este reglamento se define “pan” como el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, levadura, sal, agua y masa madre natural, elaborada por el productor, sometida a períodos largos de fermentación, sin añadir coadyuvantes tecnológicos ni aditivos.

2. Podrán utilizar la marca «C'alia» los siguientes tipos de panes:

a) Pan de pintera, pintadera, o estrella: pan redondo de aspecto rústico, marcado con sello, aplastado por las orillas, elevado y ahuecado por la parte central.

b) Pan chusco: de forma alargada y con un corte transversal en la parte superior a lo largo de toda la pieza.

c) Pan de cinta: pan de forma alargada con extremos redondeados, con un cordón de masa que cruza transversalmente la pieza en su parte superior.

d) Pan de cañada: pan de forma ovalada, de grosor inferior a 6 cm, con unas marcas o hendiduras en su parte superior.

**CAPÍTULO II
Ingredientes****Artículo 3. Ingredientes.**

1. En la elaboración de los panes amparados por la marca «C'alia» se utilizarán exclusivamente las siguientes materias primas, en las proporciones indicadas respecto a la cantidad de harina utilizada:

a) Harina W mínimo 200, P/L de mínimo 0,5 (100%), con contenido mínimo en proteínas del 12%.

b) Agua, mínimo 52 %

c) Sal, máximo 1.8%

d) Levadura, máximo 2%

e) Masa madre, 10% a 25 %.

2. Se considera masa madre la elaborada el día anterior a su utilización con los ingredientes enumerados en el apartado 1.

3. Para la elaboración del pan de cañada se utilizará, además, aceite de oliva virgen extra.

4. No podrá añadirse ni utilizarse ningún aditivo ni coadyuvante tecnológico en la elaboración del producto.

**CAPÍTULO III
Elaboración****Artículo 4. Elaboración.**

1. Para la elaboración del pan de pintera, pintadera o estrella se seguirán las siguientes fases:

a) Elaboración de la masa madre: la masa madre se elaborará *ex profeso* mediante mezcla y amasado de los ingredientes relacionados en el artículo 3.1, no admitiéndose el uso de picos, restos de masa o recortes del día anterior, y deberá tener un tiempo de maduración y fermentación de al menos 12 horas. La masa madre se conservará en las condiciones más idóneas para su maduración, humedad y temperatura.

b) Amasado: podrá ser manual o mecánico, con las condiciones de tiempo y temperatura necesarias para la mezcla homogénea de los ingredientes y la correcta oxigenación de la masa obtenida hasta que adquiera las características plásticas deseadas.

c) Reposo en bloque: una vez concluida la operación de amasado, la masa se dejará fermentar como mínimo 30 minutos en función de las condiciones ambientales, con el objeto de que pueda desarrollar el sabor y aroma necesarios.

d) División y boleado: la masa será dividida en piezas y seguidamente se procederá al boleado, trabajando la masa para que las piezas queden con un acabado fino, liso y redondo, y que no se produzcan pérdidas de gas en la fermentación. Se realizarán los reposos intermedios necesarios para la correcta relajación del gluten.

e) Reposo en bola: las bolas formadas se dejan fermentar durante un período mínimo de 60 minutos, en función de las condiciones ambientales, y en condiciones que eviten su desecación superficial.

f) Formado del pan, aplastando los bordes, y marcando en el centro con un sello característico denominado "pintera", "pintadera" o "estrella".

g) Reposo de la pieza: fermentación final de al menos 90 minutos, según las condiciones ambientales, siempre evitando su desecación superficial.

h) Horneado y cocción: la cocción se realizará en un horno con solera de piedra; las piezas se introducirán en el horno, y se hornearán hasta obtener un color tostado medio.

2. Para la elaboración del pan chusco se seguirán los procesos indicados en las letras a), b), c) y d) del apartado 1, seguidos de los siguientes:

e) Reposo en bola: las bolas formadas se dejarán fermentar durante un período mínimo de 30 minutos, en función de las condiciones ambientales, en condiciones que eviten su desecación superficial.

f) Formado del chusco.: la pieza será alargada, con las puntas redondeadas y se colocará sobre unas telas enharinadas para fermentar, de manera que el pliegue de la masa quede en la parte inferior, en contacto con la tela.

g) Fermentación final de al menos 90 minutos, según las condiciones ambientales.

h) Horneado y cocción: antes de proceder a la cocción se le dará la vuelta a la pieza y se hará un corte transversal a lo largo de la pieza. La cocción se realizará en un horno con solera de piedra. Las piezas se introducirán en el horno y se hornearán hasta obtener un color tostado oscuro.

3. Para la elaboración del pan de cinta se seguirán los procesos indicados en las letras a), b) y c) del apartado 1, seguidos de los siguientes:

d) División y boleado: división de la masa en piezas, y boleado trabajando la masa de modo que las piezas queden con un acabado fino, liso y redondo, de tal forma que no se produzcan pérdidas de gas en la fermentación.

e) Tras el boleado, las piezas tendrán el reposo necesario para la relajación de la masa, en condiciones en que se evite la desecación.

f) Formado manual de la pieza: la forma será alargada con los extremos redondeados.

g) Reposo de la pieza: las piezas formadas se dejarán fermentar durante un período mínimo de 75 minutos, en función de las condiciones ambientales, siempre evitando su desecación superficial.



h) Formado manual de la cinta: se pellizará la masa y se formará con ambas manos una cinta fina que se cruza de lado a lado de la pieza.

i) Reposo de la cinta: una vez formada la cinta, se completará la fermentación durante 15-20 minutos, en función de las condiciones ambientales.

j) Horneado y cocción: el horneado se realizará en un horno con solera de piedra. Las piezas se hornearán hasta obtener un color tostado ligeramente oscuro.

4. Para la elaboración del pan de cañada se seguirán los procesos indicados en las letras a), b) y c) y d) del apartado 1, seguidos de los siguientes:

e) Reposo en bola: las bolas formadas se dejarán fermentar durante un período mínimo de 45 minutos, en función de las condiciones ambientales, en condiciones que eviten su desecación superficial.

f) Formado de la cañada: las bolas se moldearán manualmente, estirándolas para darles la forma ovalada y plana característica. A continuación, se dejarán reposar un mínimo de 15 minutos.

g) Marcado y pintado: se realizará con aceite de oliva virgen extra, y cada horno aplicará sus huellas con formas particulares.

h) Reposo final: una vez formada la masa, se completará la fermentación durante un tiempo mínimo de 25 minutos, en función de las condiciones ambientales.

i) Horneado y cocción: la cocción se realizará en un horno con solera de piedra. Las piezas se cocerán hasta obtener un color tostado medio. Al salir del horno, en caliente, se volverán a pintar con aceite para dar más brillo y sabor más pronunciado a aceite de oliva.

5. El pan, una vez elaborado, no podrá congelarse para su conservación y posterior comercialización.

CAPÍTULO IV

Características del producto

Artículo 5. *Características organolépticas y morfológicas.*

El pan presentará las siguientes características:

a) Pan de pintera, pan de pintadera, o pan de estrella: pan redondo de aspecto rústico, marcado con sello, aplastado por las orillas, elevado y ahuecado por la parte central; corteza fina, con rotura crujiente y miga esponjosa con alveolado grueso distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable; suela firme y fuerte. Dependiendo del peso, las piezas podrán presentarse bajo tres formatos:

i) entre 75 y 85 gramos

ii) entre 180 y 200 gramos

iii) entre 375 y 400 gramos.

b) Pan chusco: pan de aspecto rústico, de forma alargada con extremos redondeados y de altura considerable, con un corte transversal a los largo de la pieza; corteza mate, crujiente, tostada, espolvoreada con harina y miga esponjosa, hueca y, con un alveolado algo irregular; suela firme y fuerte. El peso de las piezas oscilará entre 300 y 1000 gramos.

c) Pan de cinta: pan rústico, de forma alargada con extremos redondeados y de altura considerable, con un cordón de masa que cruza transversalmente la pieza; corteza mate, crujiente, tostada, espolvoreada con harina y miga esponjosa, hueca y tono ligeramente amarillento, con un alveolado algo irregular; suela firme y fuerte. El peso de las piezas oscilará entre 200 y 400 gramos.

d) Pan de cañada: pan de forma ovalada, de grosor inferior a 6 cm con unas marcas o hendiduras en su parte superior, que pueden variar en función del fabricante; color dorado y brillante aportado por el aceite de oliva impregnado antes de la cocción; corteza fina, con rotura crujiente y miga esponjosa con alveolado distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable; suela firme y fuerte. Dependiendo del peso, las piezas podrán presentarse bajo tres formatos:

- i) entre 75 y 85 gramos
- ii) entre 180 y 200 gramos
- iii) entre 375 y 400 gramos.

CAPÍTULO V Presentación y etiquetado

Artículo 6. *Presentación.*

1. Los panes con la marca «C'alia!» se presentarán en el punto de venta en un expositor separado y diferenciado de otros panes que no tengan dicha marca, y que identifique el tipo de pan y sus características.

2. En el momento de la venta, el pan se introducirá en una bolsa, preferentemente de material sostenible o biodegradable, con la información y etiquetado que establece el artículo 7.

Artículo 7. *Etiquetado.*

1. En los los envoltorios de los panes amparados por la marca «C'alia!» figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- a) El nombre del producto:
 - “Pan de pintera”, “pan de pintadera” o “pan de estrella”.
 - “Pan chusco”.
 - “Pan de cinta”.
 - “Pan de cañada”.

b) El logotipo de la marca «C'alia!», según indica la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.

c) Nombre o logotipo de la entidad de control.

2. Con anterioridad a su 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. 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'alia!» 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 8. *Control interno.*

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C'alia!» en determinadas variedades de pan llevarán su propio control interno (autocontrol) en cumplimiento de lo establecido en el apartado séptimo del Reglamento de uso de la marca «C'alia!», aprobado por la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación.

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'alia!», 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 a utilizar la marca «C'alia!» en el pan deberán someterse en todo momento a lo establecido en el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la



elaboración, circulación y comercio del pan y panes especiales, así como a la legislación complementaria a éste.

5. Cada vez que se solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca «C'alia!», el titular de la autorización deberá presentar al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente una memoria, en la que se consignarán los resultados de su utilización.

Artículo 9. *Control externo.*

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

2. En cumplimiento del apartado séptimo del Reglamento de uso de la marca «C'alia!», los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca se someterán, a su cargo, a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo, autorizado por la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario en función del cumplimiento de unos requisitos que se fijarán reglamentariamente. Estos organismos deberán cumplir las normas ISO 17065 ("Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios") o ISO 17020 ("Criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan la inspección") en el ámbito agroalimentario, o normas que las sustituyan.

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 hubieran propuesto 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, tanto de este reglamento técnico como del Reglamento de uso de la marca «C'alia!», el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente efectuará las actuaciones que resulten procedentes.

Artículo 10. *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 11. *Modificación del reglamento.*

Según lo dispuesto en la Orden de 25 de julio de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, este reglamento técnico podrá ser revisado y modificado mediante orden del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, bien a iniciativa del Departamento, bien a instancia del organismo de control externo, del Comité de calidad alimentaria o de los operadores alimentarios usuarios de la marca.