



**ORDEN de 25 de noviembre de 2010, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento técnico para la utilización de la marca «C´alial» en las «Piedrecicas del Calvario».**

El Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula 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 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 el Reglamento Técnico de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para las «Piedrecicas del Calvario».

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 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 las «Piedrecicas del Calvario».

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 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 actualizado para la utilización de la marca «C´alial» en las «Piedrecicas» del Calvario, que se publica como anexo a esta orden.

**Disposición transitoria única. Productos elaborados con el Reglamento anterior.**

Durante seis meses tras la entrada en vigor de esta orden, se podrán elaborar los productos de acuerdo con la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» en el producto de pastelería «Piedrecicas del Calvario».

**Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.**

Queda expresamente derogada la Orden de 9 de julio de 1999, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico de utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para las «Piedrecicas del Calvario».

**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, 25 de noviembre de 2010.

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



## ANEXO

Reglamento técnico de utilización de la marca «C´alial» en las «Piedrecicas del Calvario»

## 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, podrán ostentar dicha marca las «Piedrecicas del Calvario» que cumplan las características y requisitos que se definen en el presente reglamento, y en la legislación que le sea de aplicación.

*Artículo 2. Definición.*

Se define como «Piedrecicas del Calvario» el producto de confitería obtenido al bañar con cobertura de chocolate con leche un núcleo de almendra recubierta con miel y azúcar caramelizada, cuyas características quedan reflejadas en el artículo 5.

## CAPÍTULO II

## Ingredientes

*Artículo 3. Ingredientes.*

1. En la elaboración de las «Piedrecicas del Calvario» se utilizarán las siguientes materias primas:

- a) Almendras enteras variedad marcona, de calibre 14-16 mm.
- b) cobertura de chocolate con leche con un contenido en cacao mínimo del 35 %
- c) Azúcar
- d) Miel de romero.

2. No se permite el empleo de aditivos.

*Artículo 4. Proporciones de las materias primas.*

Las proporciones de las materias primas son las siguientes:

- a) Almendra de la variedad marcona: 30-35 %
- b) Cobertura de chocolate: 35-45 %
- c) Azúcar: 15-25 %
- d) Miel de romero: 5-10 %.

## CAPÍTULO III

## Elaboración

*Artículo 5. Proceso de elaboración.*

Para la elaboración de las «Piedrecicas del Calvario» se prepara un caramelo con la miel y el azúcar, al que se añaden las almendras resultando una pasta que contendrá un mínimo de almendra del 55 %. Se toman porciones, que una vez frías, se bañan en chocolate con leche bien fluido a una temperatura de unos 30 °C, y se dejan enfriar a temperatura ambiente.

## CAPÍTULO IV

## Características del producto

*Artículo 6. Forma, dimensiones y características organolépticas.*

Las Piedrecicas del Calvario presentarán las características siguientes:

- a) Forma ovoide irregular
- b) Peso aproximado entre 5 y 10 gramos
- c) Tamaño aproximado, el de una almendra con cáscara
- d) Recubrimiento total y buena adherencia del chocolate en todas y cada una de las piezas
- e) Aroma y sabor agradable a chocolate y caramelo
- f) Se fundirán fácilmente en la boca.

## CAPÍTULO V

## Envasado, conservación y etiquetado

*Artículo 7. Envasado.*

1. Cada una de las «Piedrecicas del Calvario» irá envuelta en papel de celofán en el que figurará el logotipo «C´alial», y se empaquetarán para su comercialización en envases de material autorizado con un peso neto máximo de 1 Kg.

2. El envasado del producto deberá realizarse en la propia industria elaboradora.

*Artículo 8. Conservación.*

1. La fecha de consumo preferente no excederá de 10 meses desde la fecha de fabricación.



2. Una vez elaborado el producto, no podrá congelarse para su conservación y posterior comercialización, debiendo conservarse a una temperatura de 17 a 22 °C.

#### *Artículo 9. Etiquetado.*

1. En el etiquetado de los envases y envolturas de las «Piedrecicas del Calvario» destinados al consumidor final figurarán las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- a) El nombre del producto: «Piedrecicas del Calvario»
- b) La marca «C´alial» y el logotipo, según indica la Orden de 25 de julio de 2007.
- c) El nombre y/o logotipo de la entidad de control.
- d) La indicación «Conservar en lugar fresco y seco».

2. Con anterioridad a la puesta en circulación, se enviarán al Departamento de Agricultura y Alimentación 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 de las «Piedrecicas de Calvario» se efectuará en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

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 VI Régimen de control

#### *Artículo 10. Control interno.*

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca «C´alial» en las Piedrecicas del Calvario» 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 control 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 las Piedrecicas del Calvario» deberán, en todo momento, someterse a lo establecido en el Real Decreto 496/2010, de 14 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, y en el Real decreto 823/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, 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 se solicite la renovación de la autorización para el uso de la marca, en la que se consignarán los resultados de su utilización.

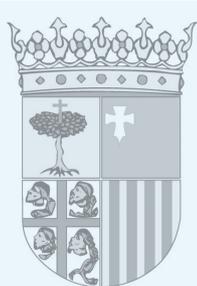
#### *Artículo 11. Evaluación.*

1. Los operadores alimentarios autorizados para el uso de la marca 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, en la normativa que lo 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 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, 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.



4. 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 alimentarios, 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.*

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.

*Artículo 13. Medidas sancionadoras y revocación de la autorización.*

Cuando del resultado de los controles oficiales contemplados en los artículos 11.4 y 12 se desprenda el incumplimiento de este reglamento o el uso indebido de la marca «C´alial», se incoará el correspondiente procedimiento sancionador, lo que se comunicará al Director General de Fomento Agroalimentario por si procediera la revocación de la autorización del uso de la marca, previa audiencia al operador alimentario autorizado.

## 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 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.