

ANEXO

CATEGORIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

EXTRA	PRIMERA
PERAS	CEBOLLAS
MANZANAS	PIMIENTOS
MELOCOTONES	MELONES
ALBARICOQUES	SANDIAS
UVAS DE MESA	BERENJENAS
CEREZAS	APIOS
CIRUELAS	PUERROS
ESPARRAGOS	ESPINACAS
ZANAHORIAS	GUISANTES
ALCACHOFAS	LECHUGAS
COLIFLORES	ESCAROLAS
TOMATE	REPOLLOS
CHAMPIÑON	*SETAS COMESTIBLES
*SETAS COMESTIBLES	*PATATAS
ENDIVIAS	
PEPINOS	

OBSERVACIONES

\* Para el caso de la patata se aceptaron las categorías de "primor" y "Calidad".

\* Para el caso de las setas comestibles se aceptará la variedad "Plerotus ostreatus" (seta de chopo) el "lactarius sanguinuus" (rovellón o niscallo) y el "Boletus edulis", dentro de la categoría Extra, y la variedad "Lactarius Deliciosus" (también rovellón o niscallo) dentro de la categoría de Primera.

REGLAMENTO DE UTILIZACION DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD" PARA CONSERVAS VEGETALES

Capítulo I  
GENERALIDADES

**Artículo 1.**— Podrán ostentar el distintivo "La Rioja Calidad" las conservas vegetales, productos deshidratados y congelados, que cumpliendo lo dispuesto en el D. 63/1990 de 17 de Mayo y normativa derivada, reúnan las características que define el presente Reglamento y cumplan todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que les sea de aplicación.

Capítulo II  
CLASES

**Artículo 2.**— El distintivo "La Rioja Calidad", que atestigua una vigilancia especial garantía de adecuación a las normas de calidad en su más elevados niveles, podrá concederse a distintos tipos de conservas vegetales pasterizadas y esterilizadas térmicamente, productos deshidratados y congelados, destinados al consumidor final.

**Artículo 3.**— Los productos que ostenten el distintivo "La Rioja Calidad", deberán cumplir como mínimo las exigencias que para las categorías Extra o Primera, se definen para cada clase en las normas de calidad de las conservas vegetales.

**Artículo 4.**— Para cada producto, un Anexo de este Reglamento establecerá las exigencias específicas en su elaboración y forma de presentación.

**Artículo 5.**— Para los productos no contemplados en las Normas de Calidad, la Consejería de Agricultura y Alimentación establecerá las especificaciones de calidad correspondientes.

Capítulo III  
ENVASADO

**Artículo 6.**— Para el envasado de las conservas vegetales, productos deshidratados y congelados se aceptarán los envases que se especifican en el Anexo.

Excepcionalmente se podrán autorizar otros envases no recogidos en el Anexo, previa solicitud debidamente justificada.

**Artículo 7.**— El contenido de cada envase será homogéneo en cuanto a aspecto, color y tamaño.

Capítulo IV  
ETIQUETADO

**Artículo 8.**— Cada envase irá etiquetado con las siguientes indicaciones, además de las exigidas por la Norma de Etiquetado.

Distintivo "La Rioja Calidad".

Distintivo de la entidad de control (potestativo).

**Artículo 9.**— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte de la etiqueta, estará situado en lugar visible y tendrá las dimensiones adecuadas.

**Artículo 10.**— Las etiquetas de los productos que ostenten el distintivo "La Rioja Calidad", deberán someterse a la aprobación de la Consejería de Agricultura y Alimentación.

Capítulo V  
CONTROL DE CALIDAD

**Artículo 11.**— Las empresas fabricantes de los productos que tengan concedido el distintivo "La Rioja Calidad" deberán tener un autocontrol de calidad sobre los productos que fabrican. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de un 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 de los productos. Dicho control se hará en base a un programa de control que deberá ser aprobado por la Consejería de Agricultura y Alimentación.

Capítulo VI  
DE LOS ADJUDICATARIOS DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD"

**Artículo 13.**— La facultad de la utilización del distintivo "La Rioja Calidad" será exclusiva para los que sean adjudicatarios y no podrán ceder su utilización.

**Artículo 14.**— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas que cumplan los requisitos establecidos en el Decreto 63/1990 de 17 de Mayo para productos agroalimentarios, que estén dedicadas a la elaboración de conservas vegetales, productos deshidratados y congelados, y que dispongan de unas instalaciones de acuerdo con las exigencias de la Reglamentación Técnico sanitaria en vigor para la elaboración y venta de dichos productos.

**Artículo 15.**— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para conservas vegetales, productos deshidratados y congelados. Dichos adjudicatarios deberán justificar que se encuentran legalmente establecidos y cumplen la normativa sanitaria para su funcionamiento.

ANEXO I

CLASES	CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	FORMA DE ELABORACION	FORMA DE PRESENTACION	FORMATOS	
				LATAS	TARROS
ALBARICOQUE, MELOCOTON, PERA.		En almíbar	Enteros Medios	RO-425 (1/2 Kg) RO-850 (1 Kg)	370 720
CEREZAS		En almíbar Confitadas	Enteras (con o sin hueso)	RO-212 (1/4 Kg) RO-425 (1/2 Kg)	370