

ANEXO II-a

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD EXIGIDAS EN
CONSERVAS DE CARDO Y BORRAJA

Peso Neto (g)	90% de la capacidad de envase
Peso Escurredo (g).....	55% de la capacidad de envase
Color	Típico
Textura	Típica
Tolerancias (% P.E.):	
De color	10%
De Textura	10%
Otros	10%
Suma de Tolerancias	10%

ANEXO II-b

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD EXIGIDAS EN
CHAMPIÑÓN CONGFLADO

Color	Típico
Sabor	Típico
Textura	Típica
Calibre Enteros (mm)	25-45 y < 30
Espesor Laminado (mm)	4-8
Tolerancias (% P.N.):	
Rotos	10%
Velo abierto	10%
Suma de tolerancias	10%

ANEXO II-c

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD EXIGIDAS EN
"CIRUELAS PASAS Y MELOCOTONES DESECADOS TRANSFORMADOS"

CARACTERISTICAS MINIMAS.

Las ciruelas y melocotones desecados deben estar seleccionados.

Serán sanos, carnosos, limpios, exentos de mohos, podredumbres y de impurezas. Prácticamente desprovistos de toda alteración que pueda perjudicar a la calidad o a la presentación del producto.

Estarán exentos de insectos vivos o muertos, así como de residuos de tratamientos de carácter tóxico. Igualmente exentos de olor y sabor extraños.

El producto transformado debe tener una humedad inferior al 33%.

TOLERANCIAS.

Los frutos pueden presentar defectos que no excedan del 15% en peso de los frutos de las partidas, de los cuales el 7,5% como máximo en peso será graves y muy graves, las muy graves no sobrepasarán el 0,5% del peso.

CALIBRES DE COMERCIALIZACION DE PASAS.

- 65-75 unidades/Kg.
- 75-85 unidades/Kg.
- 90-100 unidades/Kg.

REGLAMENTO DE UTILIZACION DEL DISTINTIVO
"LA RIOJA CALIDAD" PARA PRODUCTOS
CARNICOS ELABORADOSCapítulo I
GENERALIDADES

Artículo 1.— Podrán ostentar el Distintivo "La Rioja Calidad" los

productos cárnicos elaborados que cumpliendo lo dispuesto en el Decreto 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 sus más altos niveles, podrá concederse a los productos cárnicos que provengan de carne y grasa de origen animal.

Artículo 3.— Los productos cárnicos que ostenten el distintivo "La Rioja Calidad" podrán ser los productos crudos-curados, crudos-adobados, salazones cárnicas y productos tratados por el calor que se relacionan en el anexo y van destinados al consumidor final.

Artículo 4.— Los productos cárnicos deberán cumplir como mínimo las exigencias que para las categorías Extra o Primera se definen en las Normas de Calidad correspondientes a los productos que se expresan en el Anexo al Reglamento.

Artículo 5.— Para cada tipo de producto cárnico, un Anexo al Reglamento establecerá las exigencias específicas a cumplir en relación con la forma de presentación y envasado.

Artículo 6.— Para los productos cárnicos no contemplados en las Normas de Calidad, la Consejería de Agricultura y Alimentación podrá establecer las especificaciones correspondientes.

Capítulo III
ENVASADO

Artículo 7.— En general, para el envasado se aceptarán los envases metálicos y envases de plástico al vacío. Los productos curados podrán presentarse con envoltorio o con una etiqueta colgante fijada en uno de sus extremos. En el anexo se especificarán las condiciones de envasado para cada producto.

Capítulo IV
ETIQUETADO

Artículo 8.— Cada envase de elaborados cárnicos, o pieza en su caso, irá etiquetado con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

— Distintivo "La Rioja Calidad".

— Distintivo de la entidad de control (potestativo).

En los envases que contengan varias piezas éstas irán etiquetadas individualmente con las indicaciones anteriores.

Artículo 9.— El distintivo "La Rioja Calidad" estará situado en lugar prominente y tendrá las dimensiones adecuadas.

Artículo 10.— Las etiquetas de los elaborados cárnicos que contengan 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 elaborados cárnicos 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 cárnicos. 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 fabricación de elaborados cárnicos y dispongan de unas instalaciones de acuerdo con las exigencias de la Reglamentación Técnico-Sanitaria en vigor para industrias cárnicas.

Artículo 15.— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para productos cárnicos. Dichos adjudicatarios deberán justificar que se encuentran legalmente establecidos y cumplen la normativa sanitaria para su funcionamiento.