

I. Disposiciones Generales

A. Administración de la Comunidad Autónoma de La Rioja

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y ALIMENTACION

Orden 3/92 de 23 de Marzo de 1992, por la que se aprueban los Reglamentos de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" para caramelos, galletas, quesos, vinagres vínicos, pacharán y licores de frutas
I.A.22

La Orden 17/91 de 26 de Marzo por la que se desarrolla el Decreto 6/1.990 de 17 de Mayo, en el que se aprueba el distintivo "La Rioja Calidad", dispone, en su artículo 2º, que para cada uno de los sectores para los que podrá concederse el distintivo se establecerán las condiciones reglamentarias para la utilización del mismo.

Es por lo que vengo a

DISPONER

Artículo único.— Se aprueban los Reglamentos de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" para caramelos, galletas, quesos, vinagres vínicos, pacharán y licores de frutas, que se acompañan como anejos a la presente disposición.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

Logroño, 23 de Marzo de 1992.— La Consejera de Agricultura y Alimentación, Ana I. Leiva Díez

REGLAMENTO DE UTILIZACION DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD" PARA CAMELOS

Capítulo I.— GENERALIDADES

Artículo 1.— Podrán ostentar el distintivo "La Rioja Calidad", que atestigua una vigilancia especial, garantía de adecuación a las normas de calidad en sus más altos niveles, los caramelos, 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.

Capítulo II.— CLASES

Artículo 2.— Caramelos son las masas obtenidas por concentración o mezcla de azúcar y/o azúcares, en un porcentaje mínimo del 50 por 100 sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados.

Artículo 3.— Los caramelos podrán ser:

— Duros: Caramelos con un mínimo del 80% de azúcar y/o azúcares sobre sustancia seca, cuya composición y proceso de elaboración les confiere una estructura vítrea y frágil.

— Blandos y/o masticables: Caramelos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda y/o masticable. Su humedad máxima será del 20%.

Los caramelos podrán presentarse también rellenos o bañados.

Capítulo III.— MATERIAS PRIMAS

Artículo 4.— Como principales materias primas para la elaboración de los caramelos podrán emplearse las siguientes:

- Azúcares comestibles.
- Sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales.
- Aditivos autorizados, excepto colorantes artificiales.

Artículo 5.— En la elaboración de los rellenos y las coberturas podrán utilizarse los ingredientes autorizados para los tipos de rellenos o coberturas de que se trate.

Capítulo IV.— CARACTERISTICAS

Artículo 6.— Los caramelos tendrán un contenido en sacarosa no inferior al 28%.

En el caso de que intervengan grasas en su composición, serán de origen vegetal.

No contendrán residuos de metales pesados en cantidades superiores a las siguientes:

- Arsénico: Menos de 0,1 ppm.
- Plomo: Menos de 0,2 ppm.
- Cobre: Menos de 5 ppm.

Artículo 7.— Los caramelos cumplirán las siguientes especificaciones microbiológicas:

- Caramelos duros macizos:
- Recuento total de aerobios mesófilos: Máximo 1×10^2 col/g.
- Recuento de mohos y levaduras: Máximo 1×10^1 col/g.
- Enterobacteriaceae totales: Ausencia col/g.

Otros tipos de caramelos:

Recuento total de aerobios mesófilos: Máximo 1×10^4 col/g.

Recuento de mohos y levaduras: Máximo 3×10^2 col/g.

Enterobacteriaceae totales: Ausencia col/g.

Artículo 8.— Los caramelos podrán adoptar formas diferentes, ya sean regulares o irregulares o imágenes figurativas. En cualquier caso los de un mismo tipo presentarán la debida homogeneidad.

Capítulo V.— ENVASADO

Artículo 9.— Los caramelos se presentarán envueltos individualmente y dispuestos en envases precintados para la venta al consumidor final. Podrán presentarse sin envoltorio los caramelos envasados en pequeñas cajas metálicas o de plástico o de otro material autorizado para uso alimentario.

Se admitirá también la presentación en envases de mayor capacidad, siempre que los envoltorios lleven todas las indicaciones exigidas para el etiquetado.

Capítulo VI.— ETIQUETADO

Artículo 10.— Los envases de caramelos, o los envoltorios en su caso, irán etiquetados con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- Distintivo "La Rioja Calidad"
- Nombre de la entidad de control (potestativo)

Artículo 11.— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte de la etiqueta, estará situado en lugar prominente y tendrá las dimensiones adecuadas.

Artículo 12.— Las etiquetas que contengan el distintivo "La Rioja Calidad" deberán someterse a la aprobación de la Consejería de Agricultura y Alimentación.

Capítulo VII.— CONTROL DE CALIDAD

Artículo 13.— Las empresas elaboradoras de caramelos que tengan concedido el distintivo "La Rioja Calidad" deberán tener un autocontrol de calidad sobre el producto que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de un laboratorio especializado.

Artículo 14.— 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 caramelos. Dicho control se hará en base a un Programa de control que deberá ser aprobado por la Consejería de Agricultura y Alimentación.

Capítulo VIII.— DE LOS ADJUDICATARIOS DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD"

Artículo 15.— La facultad de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" será exclusiva de los que sean adjudicatarios y no podrán ceder su utilización.

Artículo 16.— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas que estén dedicadas a la elaboración de caramelos y dispongan de unas instalaciones adecuadas, de acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración de caramelos y chicles.

Artículo 17.— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para caramelos.

Dichos adjudicatarios deberán justificar que se encuentran legalmente establecidos y cumplen la normativa sanitaria para su funcionamiento.

REGLAMENTO DE UTILIZACION DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD" PARA GALLETAS

Capítulo I.— GENERALIDADES

Artículo 1.— Podrán ostentar el distintivo "La Rioja Calidad", que atestigua una vigilancia especial, garantía de adecuación a las normas de calidad en sus más altos niveles, las galletas que, cumpliendo lo dispuesto en el Decreto 63/1.990 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.— Galletas son los productos alimenticios elaborados fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido