

en agua.

Artículo 3.— Las galletas amparadas por el distintivo "La Rioja Calidad" serán las galletas dulces en sus distintos tipos, quedando excluidas las galletas tipo "cracker" y de aperitivo.

Capítulo III.— MATERIAS PRIMAS

Artículo 4.— Las materias primas básicas son harina de trigo, agua potable, aceites y grasas vegetales comestibles y azúcar. Podrán emplearse también otros ingredientes como la leche y derivados, huevo, así como los característicos de los diversos tipos de galletas.

Artículo 5.— Junto con la harina de trigo, podrán emplearse harinas de otros cereales para la elaboración de galletas enriquecidas con otros cereales.

Artículo 6.— Las grasas empleadas en la elaboración de las galletas serán aceites y grasas vegetales y la grasa láctea. Podrá emplearse la manteca de cerdo en aquellas especialidades, como los mantecados, en las que es un ingrediente característico.

En las galletas que se anuncien como elaboradas con manteca, no se utilizarán otras grasas en su elaboración.

Artículo 7.— Como aditivos podrán emplearse los gasificantes, la lecitina y los sulfitos autorizados para la elaboración de galletas, además de los antioxidantes presentes en las materias grasas utilizadas.

Artículo 8.— En la elaboración de los rellenos podrán emplearse los ingredientes citados en el artículo cuatro, y otros productos alimentarios de calidad.

Capítulo IV.— CARACTERISTICAS DE LAS GALLETAS

Artículo 9.— Las galletas cumplirán las siguientes exigencias de composición:

Humedad:

— Galletas simples: máx. 4%

— Bizcochos y galletas cubiertas o rellenas: máx 10%

Cenizas: máx. 1,5%.

Artículo 10.— En las galletas tipo "sandwich", el relleno supondrá como mínimo el 25% del peso total del producto.

Artículo 11.— Los rellenos a base de cacao contendrán como mínimo un 8% de componentes del cacao, sobre materia seca.

Artículo 12.— En la elaboración de rellenos con sabor a frutas podrán emplearse sustancias aromáticas naturales o idénticas a las naturales. En la coloración de estos rellenos podrán emplearse únicamente los colorantes naturales.

Artículo 13.— En las galletas bañadas con chocolate, para el bañado se emplearán coberturas de chocolate, no admitiéndose los sucedáneos.

Artículo 14.— Cumplirán las especificaciones microbiológicas vigentes para galletas simples o para galletas rellenas, según el tipo de que se trate.

Capítulo V.— ENVASADO

Artículo 15.— Las galletas se presentarán en envases precintados de cartón, materiales macromoleculares u otros materiales autorizados. Los envases deberán ofrecer una adecuada protección de las galletas durante el proceso de comercialización y venta.

Capítulo VI.— ETIQUETADO

Artículo 16.— Cada envase irá etiquetado 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 17.— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte de la etiqueta, estará situado en lugar prominente y tendrá las dimensiones adecuadas.

Artículo 18.— La 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 19.— Las empresas elaboradoras de galletas que tengan concedido el distintivo "La Rioja Calidad" deberán tener un autocontrol de calidad sobre las galletas que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de un laboratorio especializado.

Artículo 20.— 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 las galletas.

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 "RIOJA CALIDAD"

Artículo 21.— La facultad de utilización del distintivo "La Rioja

Calidad" será exclusiva de los que sean adjudicatarios y no podrán ceder su utilización.

Artículo 22.— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas que estén dedicadas a la elaboración de galletas y dispongan de unas instalaciones adecuadas, de acuerdo con la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración de galletas.

Artículo 23.— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para galletas. 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 QUESOS

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 quesos 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.— El queso amparado por el distintivo "La Rioja Calidad" es un queso de pasta prensada no cocida elaborado con leche de vaca, oveja, y cabra, y sus mezclas, pasteurizada. Podrá presentarse como queso fresco o como queso madurado.

Capítulo III.— MATERIAS PRIMAS

Artículo 3.— En la elaboración del queso podrán utilizarse las siguientes materias primas:

— Leche pasteurizada.

— Cuajo animal.

— Fermentos lácteos.

— Cloruro sódico.

— Cloruro cálcico, a la dosis máxima de 200 mg/kg de leche.

Capítulo IV.— ELABORACION

Artículo 4.— El proceso de elaboración comprende las siguientes operaciones básicas:

— Pasterización de la leche.

— Maduración por acción de los fermentos lácteos y coagulación con cuajo de origen animal.

— Moldeado y prensado de los quesos.

— Salado en salmuera, durante un tiempo no superior a 48 horas.

— Maduración: a una temperatura de 12-15°C y humedad relativa del 75-85%, durante un periodo no inferior a dos meses. Durante este periodo se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias.

Capítulo V.— COMPOSICION

Artículo 5.— El queso fresco elaborado con leche de cabra cumplirá las siguientes exigencias de composición:

— Humedad: Máximo 50%

— Materia grasa sobre extracto seco: Mínimo 55%

— Cloruro sódico: Máximo 1,5%

Artículo 6.— El queso fresco elaborado con otras clases de leche o con mezcla de leches cumplirá las siguientes exigencias de composición:

— Humedad: Máximo 60%

— Materia grasa sobre extracto seco: Mínimo 45%

— Cloruro sódico: Máximo 1,5%

Artículo 7.— El queso madurado elaborado con leche de cabra cumplirá las siguientes exigencias de composición:

— Humedad: Máximo 35%

— Materia grasa, sobre extracto seco: Mínimo 45%

— Cloruro sódico: 2,5 a 3,5%

Artículo 8.— Los quesos madurados elaborados con otras clases de leche o con mezcla de leches cumplirán las siguientes exigencias de composición:

— Humedad: Máximo 40%

— Materia grasa, sobre extracto seco: Mínimo 50%

— Cloruro sódico: Máximo 2,5%

Capítulo VI.— CARACTERISTICAS DE LOS QUESOS ELABORADOS

Artículo 9.— Los quesos frescos presentarán las características siguientes:

— Forma: Cilíndrica.

— Peso: Hasta 2Kg.

— Corteza: Carece de corteza definida, presentando la superficie de color blanco, como la pasta.

— Pasta: Blanda y húmeda, de color blanco, brillante, sin ojos. Su sabor es dulzón y ácido, lechoso.