

Artículo 10.— Todos los quesos madurados presentarán las características siguientes:

- Forma: Cilíndrica, con mayor diámetro que altura.
- Peso: Hasta un máximo de 4 kg.

—Corteza: Dura, de color amarillo o verdoso negruzco cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración. Podrá presentarse recubierto con ceras, parafinas o materiales poliméricos. Los quesos con una curación prolongada podrán tratarse con aceite de oliva.

—Pasta: Firme y compacta, de color blanco a marfil amarillento. Podrá presentar ojos pequeños, redondeados, poco numerosos, repartidos por toda la pasta. El aroma y el sabor serán característicos, suaves, más intensos en los quesos con una maduración más prolongada. En los quesos elaborados con leche de cabra el sabor es intenso, ligeramente salado y picante.

Artículo 11.— Los quesos que presenten algún defecto, como fermentaciones anormales, secado irregular o grietas en la pasta, no podrán comercializarse con el distintivo "La Rioja Calidad".

Capítulo VII.— PRESENTACION Y ETIQUETADO

Artículo 12.— Los quesos se presentarán como piezas enteras, con la etiqueta adherida a una de las caras circulares. Podrán presentarse también en porciones envasadas.

Artículo 13.— Cada queso estará 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 14.— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte de la etiqueta, estará situado en lugar prominente y tendrá las dimensiones adecuadas.

Artículo 15.—Las etiquetas de quesos que contengan el distintivo "La Rioja Calidad" deberán someterse a la aprobación de la Consejería de Agricultura y Alimentación.

Capítulo VIII.— CONTROL DE CALIDAD

Artículo 16.— Las empresas elaboradoras de quesos que tengan concedido el distintivo "La Rioja Calidad" deberán tener un autocontrol de calidad sobre los quesos que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de un laboratorio especializado.

Artículo 17.— 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 quesos. Dicho control se hará en base a un programa de control que deberá ser aprobado por la Consejería de Agricultura y Alimentación.

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

Artículo 18.— La facultad de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" será exclusiva de los que sean adjudicatarios y no podrán ceder su utilización.

Artículo 19.— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas que estén dedicadas a la elaboración de quesos y dispongan de unas instalaciones adecuadas conforme a la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias de Productos Lácteos.

Artículo 20.— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para quesos. 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 VINAGRES VINICOS

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 mas altos niveles, los vinagres, que cumpliendo lo dispuesto en el Decreto 63/1990 de 17 de Mayo y normativa derivada, reúnan todas las características que define el presente Reglamento y cumplan todos los requisitos exigidos por la Legislación vigente.

Capítulo II.— CLASES

Artículo 2.— Vinagre o vinagre de vino es el líquido obtenido de la fermentación acética del vino puro o diluido o de piquetas de vino.

Capítulo III.— MATERIAS PRIMAS

Artículo 3.— Como materia prima para la elaboración del vinagre se empleará vino, que podrá presentar una acidez volátil superior al máximo autorizado para el vino de mesa.

Artículo 4.— Podrán adicionarse al vinagre las siguientes sustancias:

- Caramelo de mosto para dar coloración.

— Anhidrido sulfuroso en dosis inferior a 250 mg/l.

— Acido cítrico cristalizado, sin que la riqueza total exceda de 1 gr./l.

Capítulo IV.— CARACTERISTICAS

Artículo 5.— El vinagre cumplirá las siguientes exigencias de composición:

- Riqueza en ácido acético: Mín. 60 mg/l
- Alcohol residual: Máx. 0,5% volumen
- Extracto seco: Mín. 1,55 gr./l grado
- Cenizas: Entre 1 y 5 gr./l
- Metanol: Máx. 1 gr./l
- Acetoína: Mín. 40 gr./l
- Sulfatos, como sulfato potásico: Máx. 2 gr./l
- Cloruros, como cloruro sódico: Máx. 1 gr./l.

Artículo 6.— El vinagre presentará el aroma y sabor característicos y tendrá un aspecto límpido, sin turbidez ni sedimentos.

Capítulo V.— ENVASADO

Artículo 7.— El vinagre se comercializará en botellas de vidrio precintadas y etiquetadas.

Capítulo VI.— ETIQUETADO

Artículo 8.— Los envases de vinagre 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 9.— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte de la etiqueta, estará situado en lugar prominente y tendrá las dimensiones adecuadas.

Artículo 10.— 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 11.— Las empresas elaboradoras de vinagre 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 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 vinagres. 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 13.— La facultad de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" será exclusiva de los que sean adjudicatarios y no podrán ceder su utilización.

Artículo 14.— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas que estén dedicadas a la elaboración de vinagres y dispongan de unas instalaciones adecuadas, de acuerdo con la Reglamentación para la elaboración de vinagres.

Artículo 15.— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para vinagres. 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 PACHARAN Y LICORES DE FRUTAS

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 mas elevados niveles, el pacharán y los licores de frutas 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.— Las bebidas espirituosas amparadas por el distintivo "La Rioja Calidad" serán el pacharán y los licores de frutas.

Artículo 3.— Pacharán es la "bebida espirituosa de fruto", con claro sabor a endrinas, obtenida por maceración de endrinas (*Prunus spinosa*).

Artículo 4.— Licores son las bebidas obtenidas por maceración en alcohol de sustancias vegetales aromáticas y subsiguiente destilación o por