

programa de control que deberá ser aprobado por la Consejería de Agricultura y Alimentación.

#### CAPITULO VII.— DE LOS ADJUDICATARIOS DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD"

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

**Artículo 19º.**— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas que estén dedicadas al envasado de miel y dispongan de unas instalaciones adecuadas, de acuerdo con la Reglamentación vigente.

**Artículo 20º.**— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para miel. Dichos adjudicatarios deberán justificar que se encuentran legalmente establecidos y cumplen la normativa sanitaria para su funcionamiento.

#### ANEJO Nº 2

### REGLAMENTO DE UTILIZACION DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD" PARA SEMICONSERVA DE ANCHOA EN SALAZON O EN ACEITE

#### CAPITULO I.— GENERALIDADES

**Artículo 1º.**— Podrán ostentar el Distintivo "La Rioja Calidad" las anchoas en salazón o en aceite 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.

#### CAPITULO II.— DEFINICION Y CLASES

**Artículo 2º.**— Se entiende por anchoa el producto obtenido a partir de la especie *Engraulis encrasicolus* (L) después de ser sometida al proceso clásico de salado, prensado y madurado.

**Artículo 3º.**— Las anchoas podrán comercializarse bajo dos formas de presentación:

- En Salazón: Anchoa desprovista convenientemente de cabeza y vísceras, envasada con sal y salmuera.
- Filetes: Es la elaborada con la anchoa en salazón, desprovista de la espina vertebral y el resto de las espinas.

Los filetes podrán ser envasados con piel o sin ella, en tiras o en rollos y como líquido de cobertura podrá utilizarse aceite de oliva u otros aceites vegetales comestibles.

#### CAPITULO III.— CARACTERISTICAS

**Artículo 4º.**— La semiconserva de anchoa en salazón o en aceite tendrá las siguientes características:

a) **Materia prima.** El pescado utilizado, fresco o congelado, tendrá que cumplir las condiciones de calidad requeridas para el consumo humano.

b) **Todo el proceso de preparación, salazón, maduración y envasado,** se efectuará en las empresas situadas en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

c) **Características microbiológicas**

— Recuento de colonias aerobias mesófilas (31°C + -1°C)

max: 1x10<sup>5</sup>/g

— Recuento de anaerobios max. 1x10<sup>4</sup>/g.

— Enterobacteriaceae totales ausencia/g.

— Staphylococcus aureus enterotoxigeno

(Biotipo coagulasa DNSA y fosfatasa positivos): Ausencia/g.

— Toxina Clostridium butulinum: Ausencia.

d) **Límites máximos de contenidos en metales pesados.**

— Cadmio 1 ppm

— Cobre 20 ppm

— Mercurio 1 ppm

— Plomo 3 ppm

— Estaño 250 ppm

— Cloruro

a) Salazón 15

b) Filetes 14

e) **Características organolépticas**

— Carne de consistencia firme sin grado avanzado de autólisis.

— Filetes convenientemente recortados.

— Aroma y sabor característicos.

— Color blanco-rojizo a pardo-rojizo.

#### CAPITULO IV.— ENVASADO

**Artículo 5º.**— Las semiconservas de anchoas en aceite y en salazón se presentarán en envases metálicos o de vidrio.

Se ajustarán en cuanto a capacidad y contenido neto y bruto, a la Legislación vigente referente a envases y a las normas UNE.

Cualquier defecto de presentación, físico, químico o microbiológico del envase individual, será excluyente para que dicho producto pueda acogerse

al distintivo "La Rioja Calidad".

**Artículo 6º.**— Los envases de anchoas en salazón o en aceite irán etiquetados en el embalaje con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la Legislación vigente:

— Distintivo "La Rioja Calidad"

— Nombre de la entidad de control (potestativo)

Podrán utilizarse el envase directamente etiquetado por técnicas de litografía o xerografía formando parte del mismo el distintivo "La Rioja Calidad" o por otros métodos, que serán aprobados por la Consejería de Agricultura y Alimentación.

**Artículo 7º.**— El distintivo "La Rioja Calidad" formará parte del embalaje. Estará situado en lugar prominente y tendrá las dimensiones adecuadas.

**Artículo 8º.**— Las etiquetas o embalajes que contengan el distintivo "La Rioja Calidad", deberán someterse a la aprobación de la Consejería de Agricultura y Alimentación.

#### CAPITULO VII.— CONTROL DE CALIDAD

**Artículo 9º.**— Las empresas elaboradoras de semiconservas de anchoa en salazón y/o en aceite que tengan concedido el distintivo "La Rioja Calidad" deberán efectuar un programa de autocontrol de calidad sobre el producto que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán realizarlo a través de los servicios de un laboratorio especializado.

**Artículo 10º.**— 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 la semiconserva de anchoa en salazón o en aceite. Dicho control se hará en base a un programa que deberá ser aprobado por la Consejería de Agricultura y Alimentación.

#### CAPITULO VIII.— DE LOS ADJUDICATARIOS DEL DISTINTIVO "LA RIOJA CALIDAD" PARA SEMICONSERVAS DE ANCHOA EN SALAZON O EN ACEITE.

**Artículo 11º.**— La facultad de utilización del distintivo "La Rioja Calidad" será exclusiva de la empresa adjudicataria y para los productos autorizados y no podrá ceder su utilización.

**Artículo 12º.**— Podrán ser adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" las empresas elaboradoras que cumplan la normativa vigente y dispongan de instalaciones adaptadas a la Reglamentación Técnico-Sanitaria.

**Artículo 13º.**— La Consejería de Agricultura y Alimentación llevará un Registro de adjudicatarios del distintivo "La Rioja Calidad" para semiconserva, de anchoa en salazón y/o en aceite.

#### CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y ALIMENTACION

*Orden de 21 de Julio de 1.994, de la Consejería de Agricultura y Alimentación, por la que se desarrolla el Decreto 63/1990 de 17 de Mayo, en el que se aprueba el distintivo "La Rioja Calidad"*  
I.B.223

El Decreto 63/1990 de 17 de Mayo establece en su artículo 2º que la Consejería de Agricultura y Alimentación establecerá la relación de productos a los que pueda concederse el distintivo "La Rioja Calidad" y las condiciones que deben reunir los mismos.

En la Orden 17/91 de 26 de Marzo de 1.991 se establece una relación de productos a los que pueda concederse el distintivo "La Rioja Calidad".

Dado que algunos productos no incluidos en la mencionada Orden tienen igualmente la posibilidad de acogerse a dicha norma, se ve la necesidad de ampliar dicha relación.

Es por lo que tengo a bien

#### DISPONER

**Artículo Unico:** Podrá concederse el distintivo "La Rioja Calidad" a los productos alimentarios incluidos en los siguientes sectores o grupos:

- Confitería
- Hojaldres
- Helados
- Zumos de Frutas
- Aguas minerales
- Mosto
- Moscatel
- Aceite de Oliva
- Leche de vaca pasteurizada
- Productos de la helicultura
- Productos de la acuicultura de agua dulce
- Semiconserva de anchoa
- Salsas y condimentos
- Café
- Polen
- Leguminosas
- Frutos Secos
- Carnes
- Pastas Alimenticias