

Article 22

22.1 La Comissió Comarcal de Certificació determinarà la manera d'efectuar el control periòdic dels processos de producció i comercialització i els mitjans que s'utilitzaran en aquesta tasca. Amb la finalitat de poder controlar els processos esmentats i els productors inscrits al registre, estaran obligats a complir les formalitats següents:

a) Presentar periòdicament, segons fixi la Comissió, declaració de la producció comercialitzada emparada sota la Denominació Comarcal, indicant la seva destinació.

b) En el cas de titulars elaboradors i comercialitzadors que adquireixin la matèria primera bàsica a tercers, a més del que estableix l'apartat anterior hauran d'indicar-ne la procedència i quantitat.

Aquestes declaracions tenen efectes purament estadístics i de control intern, per la qual cosa no es podran facilitar ni publicar més que en forma numèrica i global, sense cap referència de caràcter individual.

22.2 Els controls de seguiment dels productes s'efectuaran periòdicament en les fases de producció, elaboració, transformació, comercialització i venda. Aquests controls es podran realitzar segons les modalitats següents:

Presa de mostres.

Examen organolèptic.

Anàlisi físico-química, i si s'escau, microbiològica.

Comprovació del compliment de la normativa general de l'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats.

Qualsevol altre control que es consideri oportú.

Article 23

Per tal de garantir el control de qualitat del producte i el compliment del Reglament, la Comissió de Certificació podrà contractar els serveis que facin falta amb entitats de reconeguda solvència dedicades a aquesta activitat.

Article 24

Sens perjudici de les sancions que puguin correspondre per infraccions de la legislació vigent, es consideraran infraccions al que estableix aquest Reglament les següents:

a) Falsejar o ometre les dades que s'inscriu al Registre esmentat a l'article 16.

b) No comunicar immediatament a la Comissió Comarcal de Certificació qualsevol variació que afecti les dades subministrades en el moment de la inscripció al Registre.

c) Incomplir el que estableix el Reglament sobre composició, producció i/o elaboració, i altres característiques dels productes emparats.

d) Utilitzar indegudament la Denominació o actuar de forma que aquesta es perjudiqui o desprestigi.

e) Utilitzar raons socials, noms comercials, marques, símbols o emblemes que facin referència a la denominació en la comercialització d'altres productes no protegits.

f) Negociar o utilitzar indegudament els documents, les etiquetes, etc. propis de la Denominació, i la seva falsificació.

g) Qualsevol infracció a la legislació vigent.

h) En general, qualsevol acte que contravingui el que disposa aquest Reglament o els acords de la Comissió Comarcal de Certificació,

que perjudiqui o desprestigi la Denominació o que en suposi un ús indegut.

Article 25

Les infraccions detallades a l'article anterior seran sancionades amb amonestació escrita.

En cas de reincidència se sancionará amb suspensió temporal de la inscripció del producte en el Registre per un període de tres mesos i amb multa de fins a 100.000 ptes.

En el supòsit de reincidència reiterada es procedirà a l'anul·lació definitiva de la inscripció esmentada, que comportarà l'expulsió de l'infractor de la Denominació Comarcal, i es donarà coneixement públic d'aquest fet.

(92.072.049)

ORDRE

de 4 de maig de 1992, per la qual s'amplia la relació dels grups o sectors de productes alimentaris que poden gaudir de la marca Q.

Atès el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat i l'Ordre de 28 de juliol de 1987 que el desplega;

Atès que a l'article 3.2 de l'esmentat Decret s'indica que per l'Ordre del conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca s'establirà el detall dels grups o sectors de productes alimentaris als quals podrà concedir-se el distintiu marca Q,

ORDENO:

Article únic

S'amplia la relació dels grups o sectors de productes alimentaris que poden gaudir de la marca Q, amb els següents:

Fruits secs.

Caramels i confits.

Peix i marisc.

Begudes espirituoses.

Sector horticola.

Cereals.

Productes carnis.

Bolets.

Llavors germinades.

Ous.

Lleguminoses.

Patates.

Torrans.

Barcelona, 4 de maig de 1992

JOAN VALLVÉ I RIBERA

Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

(92.093.034)

ORDRE

de 6 de maig de 1992, per la qual es crea la Denominació de Qualitat Llagostins del Delta de l'Ebre i el seu Consell Provisional.

Vista la sol·licitud de creació de la Denominació de Qualitat Llagostins del Delta de l'Ebre;

Atès el Decret 33/1983, de 10 de febrer, sobre denominacions genèriques de qualitat,

ORDENO:

Article 1

S'aprova la Denominació de Qualitat Llagostins del Delta de l'Ebre.

Article 2

Es constitueix un Consell amb caràcter provisional, que quedarà format pels membres següents:

President: Josep Molina i Navarro.

Vocals:

Joan Josep Garriga i Fiblà.

Andreu Estrada i Messeguer.

Vicens Balaguer i Cartés.

J. L. Casanova i Aragonés.

Joan Veciana i Vidal

Dos vocals tècnics: un representant de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries i un de la Direcció General de Pesca Marítima, del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

Article 3

S'encomana a aquest Consell l'elaboració, en un termini no superior a tres mesos, del projecte de Reglament de la Denominació de Qualitat Llagostins del Delta de l'Ebre en la forma que preveu el Decret 33/1983, de 10 de febrer.

Barcelona, 6 de maig de 1992

JOAN VALLVÉ I RIBERA

Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

(92.097.009)

ORDRE

d'11 de maig de 1992, per la qual es desplega el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat per a formatges.

Atès el Decret 362/1986, de 18 de desembre, pel qual es crea el distintiu Marca Q per a productes alimentaris de qualitat de Catalunya;

Atès que a l'Ordre de 28 de juliol de 1987, sobre desplegament del Decret 362/1986, s'especifica que podran gaudir de la Marca Q, entre altres, els productes lactis,

ORDENO:

Article únic

Podran gaudir de la Marca Q els formatges que compleixin la reglamentació establerta a aquest efecte, el text de la qual figura annex a aquesta Ordre.

Barcelona, 11 de maig de 1992

JOAN VALLVÉ I RIBERA

Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

ANNEX

Reglamentació d'utilització de la Marca Q establerta per a formatges dins el sector lacti

CAPÍTOL 1 Generalitats

Article 1

D'acord amb el que disposa el Decret 362/1986, sobre productes alimentaris de qualitat, podran gaudir del distintiu Marca Q els formatges elaborats a Catalunya que reuneixin les característiques definides en aquest reglament i que compleixin tots els requisits que exigeix la legislació vigent.

Article 2

La defensa de la Marca Q per als formatges, l'aplicació del seu reglament, la vigilància del seu compliment i també el foment i el control de la qualitat del producte emparat queden encarregats al Servei de Protecció a la Qualitat dependent de la Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

CAPÍTOL 2 Definició

Article 3

La marca de qualitat alimentària Q es podrà concedir als formatges frescos i als madurats del tipus de pasta premsada no cuita, elaborats amb llet de vaca pasteuritzada, en empreses situades dins el territori de Catalunya.

CAPÍTOL 3 Primeres matèries

Article 4

En l'elaboració del formatge es podran utilitzar les primeres matèries següents:

Llet de vaca pasteuritzada.

Quali animal.

Ferments lactis.

Clorur de sodi.

En els formatges frescos, a més, es podrà utilitzar llet en pols, amb un màxim del 2%.

Article 5

Com a additius facultatius es podran utilitzar: Clorur de calci: màxim 200 mg/kg de llet. Per a formatges curats:

Carotenoides: màxim 600 mg/kg de formatge.

Pimaricina, per a tractament de la superfície: màxim 1,2 mg/dm².

Clorhidrat de lisozima: màxim 35 mg/l de llet.

No s'admetrà l'ús de cap altre additiu.

Article 6

Per al recobriment dels formatges s'utilitzaran: parafines, ceres i materials polimèrics, amb colorants o sense, especialment autoritzats per a aquest ús, i també la crosta natural.

Article 7

La llet destinada a l'elaboració del formatge es recollirà diàriament.

Per als formatges frescos, el recompte de microorganismes aerobis a 30° C de la llet, a la seva arribada a les indústries elaboradores, no superarà els 100.000 bacteris/ml.

Per als formatges madurats, el recompte de *Clostridium butyricum* de la llet, a la seva arri-

bada a les indústries elaboradores, no superarà les 2.000 espores/ml.

CAPÍTOL 4 Elaboració

Article 8

El procés d'elaboració del formatge madurat inclou les operacions bàsiques següents:

Pasteurització de la llet.

Maduració per acció dels ferments lactis i coagulació amb quall.

Emmotllat i premsat dels formatges.

Salat en salmorra, immediatament després del premsat.

Maduració a la temperatura, la humitat i el temps que es defineixi per a cada tipus de formatge.

8.1 Tipus pasta premsada no cuita (sense ulls mecànics):

Pasteurització de la llet.

Inoculació de ferments lactis mesòfils i termòfils i fermentació.

Quallat, efectuat en un temps no inferior a 30 minuts i a una temperatura de 30° C a 32° C.

Fragmentació de la quallada i separació del xerigot.

Rentat de la pasta.

Emmotllat i premsat dels formatges.

Salat, per immersió en salmorra a saturació, amb una temperatura de salat controlada de 10° C a 15° C, seguit d'escorregut i oreig.

Maduració, a una temperatura de 8° C a 16° C i a una humitat relativa del 75% al 90% i recobriment pel material autoritzat.

Segons la durada del període de maduració el formatge tindrà les presentacions següents: Tendre: de 3 setmanes a 1,5 mesos.

Semicurat: d'1,5 a 3 mesos.

Curat: superior a tres mesos.

8.2 Tipus pasta premsada no cuita (amb ulls mecànics).

Pasteurització de la llet.

Inoculació de ferments lactis (mesòfils i termòfils) i coagulació amb quall d'origen animal, a una temperatura compresa entre 37° C i 41° C, durant un mínim de 30 minuts.

Emmotllat i premsat dels formatges.

Salat en salmorra a 10° C-15° C, el qual es realitzarà immediatament després del premsat.

Maduració, a una temperatura de 8° C-16° C i una humitat relativa del 75-90%, en un període no inferior a 15 dies.

Article 9

El procés d'elaboració del formatge fresc inclou les operacions bàsiques següents:

Pasteurització de la llet.

Inoculació de ferments lactis (aquesta operació és facultativa).

Coagulació amb quall; queda prohibida la coagulació per temperatura elevada.

Tallat de la quallada (aquesta operació és facultativa, depenent del tipus de formatge).

Emmotllat i escorregut.

Salat, que és facultatiu, depenent del tipus de formatge.

9.1 Formatge fresc (sense sal):

Pasteurització de la llet.

Quallat, amb quall animal, a 30° C-40° C durant 30-60 minuts.

Tallat del quall.

Emmotllat i escorregut.

9.2 Formatge fresc (salat):

Pasteurització de la llet.

Quallat, amb addició de quall d'origen animal, a 30° C-40° C durant un màxim de 60 minuts.

Tallat de la quallada (és facultatiu).

Emmotllat i escorregut.

Salat, el temps i la temperatura del qual dependran de la mida i de la varietat del formatge.

CAPÍTOL 5 Característiques dels formatges

Article 10

Els formatges hauran de complir les característiques següents:

10.1 Tipus pasta premsada no cuita (sense ulls mecànics):

Forma: cilíndrica o bé paral·lelepípedica.

Pes: fins a un màxim de 3,5 kg.

Crosta: de consistència semidura i aspecte sec.

Pasta: de color groc, més o menys intens, de textura ferma, que es talla fàcilment; d'olor i gust suaus.

Ulls: escassos i de forma arrodonida.

10.2 Tipus pasta premsada no cuita (amb ulls mecànics).

Forma: cilíndrica o bé paral·lelepípedica.

Pes: fins a un màxim de 3,5 kg.

Crosta: de consistència semidura i aspecte sec.

Pasta: de color blanc o lleugerament groguenc, i textura semiferma, que es talla fàcilment; d'olor i gust suaus, característics.

Ulls: abundants, d'origen mecànic, petits i de forma irregular, distribuïts per tota la pasta.

10.3 Formatge fresc (sense sal):

Formatge tou, de textura tancada i llisa.

Color blanc.

Sense crosta ni ulls.

Dimensions variables entre 0,200 i 1,5 kg.

10.4 Formatge fresc (salat).

Formatge tou, de pasta llisa, de color blanc, suau i lleugerament salada.

Sense crosta.

Dimensions variables.

Article 11

Els formatges compliran les exigències de composició següents:

11.1 Tipus pasta premsada no cuita (sense ulls mecànics).

Extracte sec:

Tendre: màxim 56%,

Semicurat: entre el 56 i el 60%,

Curat: mínim 60%.

Matèria grassa sobre extracte sec: mínim 45%.

Clorur de sodi: 1,5 a 2,5 %.

11.2 Tipus pasta premsada no cuita (amb ulls mecànics):

Extracte sec: màxim 55%.

Matèria grassa sobre extracte sec: mínim 50%.

Clorur de sodi: 1,5 a 2,5 %.

11.3 Formatge fresc (sense sal):

Extracte sec: màxim 38%.

Matèria grassa sobre extracte sec: màxim 42%.

11.4 Formatge fresc (salat):

Extracte sec: màxim 45%.

Matèria grassa sobre extracte sec: màxim 42%.

Clorur de sodi: 0,5 a 2,5%.

Article 12

Les característiques físico-químiques de la matèria grassa seran les pròpies del seu origen lacti, en particular:

Índex de refracció a 40° C: 1,4540 a 1,4557.
Índex de Reichert: 26 a 32.
Índex de Polenske: 1 a 4.
Índex de Kirschner: 19 a 27.

Article 13

Els formatges que al final del seu procés d'elaboració i afinat no s'ajustin a aquestes exigències de composició o que no presentin les característiques pròpies d'aquests tipus, no es podran comercialitzar amb la Marca Q.

CAPÍTOL 6

Envasat i etiquetatge

Article 14

Els formatges seran comercialitzats per peces senceres, que podran ser tallades en els establiments de venda.

Article 15

Els formatges madurats es presentaran amb l'etiqueta adherida sobre la seva cara superior i protegits amb un embolcall adequat.

Article 16

Els formatges frescos es presentaran en embolcalls, envasos o recipients impermeables.

Article 17

A l'etiqueta figuraran les indicacions següents, a més de les exigides per la legislació vigent:

En els formatges de pasta premsada no cuïta:
Denominació del producte: "Formatge ..."
Distintiu "Marca Q", amb les proporcions mínimes de 23 mm i màximes de 45 mm d'eix central.

Nom de l'entitat de control.

En els formatges frescos:

Denominació del producte: "Formatge ..."
Data de fabricació, amb el dia i el mes.
Data de caducitat, amb el dia i el mes.
La indicació "Conserveu-lo a temperatura igual o inferior a 4° C".

Distintiu "Marca Q", amb les proporcions mínimes de 23 mm i màximes de 45 mm d'eix central.

Nom de l'entitat de control.

CAPÍTOL 7

Autocontrol

Article 18

Les empreses elaboradores hauran de portar un autocontrol de la llet destinada a l'elaboració dels formatges i dels formatges elaborats.

Aquest autocontrol consistirà com a mínim en:

Control diari de cada una de les cisternes de recollida de la llet per determinar la presència d'inhibidors de la fermentació làctica.

Recompte de *Clostridium butyricum* de la llet recollida diàriament, destinada a l'elaboració de formatges curats.

Recompte de microorganismes aerobis a 30° C, en una mostra de cada cisterna de llet, quan aquesta última sigui destinada a l'elaboració de formatge fresc.

Determinació d'extracte sec i matèria grassa, sobre una mostra diària dels formatges acabats.

Recompte de bacteris coliformes i *Clostridium butyricum* d'una mostra diària dels formatges curats ja acabats.

Recompte de bacteris coliformes d'una mostra diària dels formatges frescos ja acabats.

CAPÍTOL 8

Registres i documents

Article 19

Les empreses elaboradores de formatge han de tenir al dia les documentacions següents:

Registre d'utilització d'etiquetes amb la Marca Q.

Elements que permetin controlar l'ús d'etiquetes que portin la marca.

Un dossier on figurin:

L'equip i el potencial de producció.

Els mètodes de producció.

Els mètodes de control intern.

L'origen de primeres matèries.

El mercat de distribució de productes.

Un dossier de control on figurin:

Informes de visites de control.

Resultats de les diferents anàlisis i exàmens.

Mostres d'etiquetes.

CAPÍTOL 9

Dels adjudicataris de la Marca Q

Article 20

La facultat d'utilització de la Marca Q serà exclusiva dels que en siguin adjudicataris, els quals no podran cedir-ne la utilització.

Article 21

Podran ser adjudicataris de la Marca Q les empreses que compleixin els requisits que estableix el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, dedicades a l'elaboració de formatges i que disposin d'unes instal·lacions d'acord amb les exigències de la reglamentació tècnico-sanitària d'indústries de llet i productes lactis.

Article 22

El Servei de Protecció a la Qualitat portarà un registre d'adjudicataris de la Marca Q per a formatges. Aquestes empreses hauran de justificar que es troben legalment establertes i compleixen la normativa sanitària vigent.

CAPÍTOL 10

Del control

Article 23

Els adjudicataris de la Marca Q hauran de contractar els serveis d'una entitat externa, de reconeguda solvència, per al control de les condicions d'elaboració i la qualitat dels formatges. El contracte indicarà el programa de controls i la freqüència d'aquests.

L'entitat externa i el programa hauran de ser sotmesos a l'aprovació del Servei de Protecció a la Qualitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

(92.126.071)

RESOLUCIÓ

de 6 de maig de 1992, per la qual es disposa el compliment de la Sentència del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya dictada en el recurs contenciós administratiu núm. 418/1990.

La Secció 1ª de la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya ha dictat Sentència, en data 15 de novembre de 1991, en el recurs contenciós administratiu núm. 418/1990, interposat pel senyor Álvaro Domecq Romero contra la Resolució de 12 de febrer de 1990 del conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'acordà desestimar el recurs d'alçada interposat contra la Resolució de 29 de novembre de 1989 de la Secció Territorial de Ramaderia i Sanitat Animal de Barcelona.

La part dispositiva de l'esmentada Sentència disposa:

"Decidim: que estimem en part el recurs contenciós administratiu núm. 418/1990, promogut pel senyor Álvaro Domecq Romero contra la Resolució del conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, de data 16 de febrer de 1990, desestimària del recurs d'alçada deduït contra la Resolució de data 29 de novembre de 1989 del cap de Secció Territorial de Ramaderia i Sanitat Animal de Barcelona, que imposava al recurrent tres sancions pecuniàries per l'import de 50.000 pessetes cadascuna, i s'anul·la i es deixa sense efecte una de les esmentades sancions pecuniàries, de conformitat amb el que s'apunta en els fonaments d'aquesta Sentència, i es declaren subsistents les dues restants, sense especial condemna en costes".

Vist el text d'aquesta Sentència, i atès el que disposen els articles 103 i concordants de la Llei reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa,

HE RESOLT:

Article únic

Disposar el compliment de la Sentència de la Secció 1ª de la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya, de 15 de novembre de 1991, dictada en el recurs contenciós administratiu núm. 418/1990.

Barcelona, 6 de maig de 1992

JOAN VALLVÉ I RIBERA

Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

(92.114.061)

✱