

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

CONSEJERÍA DE GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

CVE-2014-5488 *Orden GAN/18/2014, de 7 de abril, por la que se aprueba la norma técnica para el uso de la marca de garantía, CC Calidad Controlada para las semiconservas de filetes de anchoa en aceite.*

El Decreto 166/2003 de 25 de septiembre, por el que se regula la marca de garantía "CC Calidad Controlada" reglamenta el uso de este distintivo de calidad en los productos alimentarios.

Este Decreto establece en su artículo 2 que los productos susceptibles de ser identificados con la marca tienen que disponer de una norma técnica que especifique distintos aspectos relacionados con la producción, elaboración y características de los mismos.

Elaborado el texto de la norma técnica para la utilización de la marca "CC Calidad Controlada" para las semiconservas de filetes de anchoa en aceite, e informado positivamente por la Comisión de la Marca establecida en el artículo 4 del mencionado Decreto, en uso de las competencias que me confiere el artículo 33f) de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.3 del referido Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

DISPONGO

Artículo único.

Aprobar la norma para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" correspondiente a las semiconservas de filetes de anchoa en aceite que figura como anexo a esta Orden.

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el BOC.

Santander, 7 de abril de 2014.
La consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural,
Blanca Azucena Martínez Gómez.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

ANEXO

Norma técnica para el uso de la marca de garantía “CC Calidad Controlada para las semiconservas de filetes de anchoa en aceite”

Artículo 1.- Objeto de la norma.

Esta norma técnica tiene por objeto definir los requisitos de composición y características específicas que deben reunir las semiconservas de filetes de anchoa en aceite acogidas a la marca colectiva Anchoas de Cantabria para su certificación por la marca de garantía “CC Calidad Controlada”, en el cumplimiento del reglamento de uso, que se especifica a continuación.

Artículo 2.- Denominación y definición del producto.

La definición de anchoa en aceite es la que dicta la legislación en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del código alimentario español, punto 3.12.15, así como en el Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Higiénico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, artículo 3.9.

Las semiconservas de anchoas en aceite son aquellos productos estabilizados por un tratamiento apropiado de salado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su tiempo de conservación es limitado y puede prolongarse almacenándoles en frigoríficos.

Se entiende por anchoa el producto obtenido a partir del pescado de la especie *Engraulis spp.*, después de sometida al proceso clásico de salado, prensado y madurado en un medio fuertemente salado, que confiere al producto final unas características organolépticas específicas.

Presentación “en filetes”: Comprende esta forma de presentación la elaborada a partir de la anchoa en salazón, desprovista totalmente de la espina vertebral y prácticamente de otras espinas. Los filetes podrán ser envasados con piel o sin ella, en tiras, en rollos, etc., y como líquido de cobertura podrán utilizarse aceites comestibles.

Solamente obtendrán la certificación “CC Calidad Controlada” aquellos filetes de anchoa en aceite que además de cumplir la legislación vigente para su consumo humano, hayan sido elaboradas (escaldado, corte, escurrido, fileteado, aceitado y cierre) en Cantabria, procedan de la especie « *Engraulis Encrasicolus* », y hayan sido capturadas en el Atlántico Noreste (zona FAO nº 27), Mar Mediterráneo (zona FAO 37) y Atlántico Centro-Este (Zona FAO 34).

Artículo 3.- Descripción del método de producción, incluyendo las materias primas y los ingredientes.

1. Recepción anchoas en salazón:

Deberá poseer las siguientes características organolépticas:
Carne de consistencia firme, con aroma y sabores peculiares y de color blanco-rojiza a pardo rojiza, cuya presentación podrá ser en barriles, cubos o latas de uso alimentario. El producto presentará una ausencia de olores desagradables, sabores rancios o indicativos de degradación.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

En caso de duda, los niveles de maduración se medirán mediante la determinación del NBVT no debiendo superar el valor de 60 mg/100gr.

Existirá un Control de lotes, donde se archivarán los datos del lugar de captura (certificado de captura, certificado de cofradía...) fecha de entrada, fecha de salado, proveedor, lote, cantidad. Dicho control estará normalizado para todos los fabricantes.

2. Recepción del resto de ingredientes y material auxiliar:

Debiendo cumplir los controles de seguridad alimentaria establecidos en la legislación vigente.

3. Almacenamiento anchoas en salazón:

Dependiendo de su grado de maduración, podrá ser almacenada a las temperaturas que la empresa considere, incluida la temperatura ambiente, pero nunca deberá superar unas temperaturas medias superiores a 21,1°C.

El producto deberá cumplir las siguientes características organolépticas antes de su uso: ausencia de olores desagradables, sabores rancios o indicativos de degradación.

4. Almacenamiento del resto de ingredientes y material auxiliar:

Debiendo cumplir los controles de seguridad alimentaria establecidos en la legislación vigente.

5. Escaldado:

El agua utilizada debe cumplir la legislación vigente y debe renovarse adecuadamente.

Esta etapa podrá realizarse mediante el proceso denominado "sobado" en la que no interviene ningún equipo industrial o el proceso de "escaldado" en el que intervienen diferentes equipamientos (volteadora, vibradores, cintas, etc.). La temperatura del agua nunca debe superar los 80 °C. Dentro de estas operaciones, podrá incluir la etapa de corte, pudiéndose variar el orden de ejecución de dicha operaciones.

6. Escurrido:

El escurrido de las anchoas se realiza mediante el uso de pañadas introducidas en centrifugadoras o exprimidas de modo manual con vistas a eliminar el exceso de humedad. Una vez secada la anchoa no debe presentar exudado en su superficie externa.

7. Fileteado y envasado:

Se realizan las operaciones de separación de los dos lomos de cada anchoa obteniéndose, los filetes propiamente dichos, que son introducidos en los envases correspondientes, según los pesos establecidos.

8. Adición del líquido de cobertura:

Se dispondrá a adicionar el líquido de cobertura (aceite comestible) y el cierre de los envases lo antes posible para evitar la oxidación de los filetes. Se podrá realizar de forma automática mediante el uso de dosificadores o de forma manual sin dosificadores.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

9. Cierre lavado de envases:

Los controles de los envases deben asegurar la impermeabilidad al agua a presión normal.

Los envases no deben presentar ningún signo de deformación, oxidación o suciedad.

10. Estuchado y etiquetado:

Existirá un control del material de etiquetado.

11. Almacenamiento de filetes de anchoa en aceite:

Deberá mantenerse a temperaturas inferiores a 12,1 °C para asegurar la vida útil del producto.

Artículo 4.- Características de los productos, indicando sus principales parámetros físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.

Los filetes de anchoa en aceites comestibles que se presenten a la comercialización deberán cumplir con las siguientes características:

1. Características físico-químicas:

Actividad de Agua < 0.84

Cloruros en fase acuosa > 14%

Cloruros > 9 %

Humedad < 55 %

Ph entre 5.3- 6.5

Nivel de Histamina < 200 ppm. (Aplicación de la normativa vigente)

Podrán existir las tolerancias permitidas según la técnica analítica utilizada.

2. Características microbiológicas:

Rto. Aerobios Mesófilos (ufc/g.) < 1 x 10⁵

Rto. Enterobacteriaceas (ufc/g.) < 1 x 10²

Rto. Anaerobios (ufc/g.) < 1 x 10⁴

Rto. Staphylococcus aureus (ufc/g.) < 1 x 10

Rto. Listeria monocytogenes (ufc/g.) < 1 x 10²

Podrán existir las tolerancias permitidas según la técnica analítica utilizada.

3. Características organolépticas:

Olor: característico a anchoa. Ausencia de olores no típicos de la anchoa.

Sabor: Agradable ligeramente salado. Ausencia de sabores no típicos de la anchoa.

Textura: Carne de consistencia suficientemente firme

Color: Distribución uniforme del tono pardo-rojizo

Con o sin Piel

Con un exudado acuoso no superior al 5 % de la cantidad nominal neta declarada en el envase

Sin Filetes rotos unidos.

Artículo 5.- Envasado y etiquetado.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

Los envases serán cerrados de modo impermeable al agua que no permita la entrada de olores impropios, humedad, etc.

Se permitirá el uso de separadores de papel alimentario, incluido los papeles de control.

El etiquetado de los filetes de anchoa en aceite comestible deberá contener, además de los términos obligatorios, los distintivos de las marcas colectivas y de garantía.

Opcionalmente se podrá indicar:

- Nombre científico.
- El año de la captura o bien la fecha de envasado.
- El lugar de procedencia de la anchoa, en virtud del artículo 26 del Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el Reglamento (CE) Nº 104/2000 del 17 de diciembre de 1999 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de acuicultura. Por tanto se podrá indicar la zona de captura, lugar de salado y de elaboración.

Artículo 6.- Requisitos de los operadores.

Los procesos de elaboración, escaldado, corte, escurrido, fileteado, envasado, aceitado, cierre y etiquetado, se realizarán únicamente en locales autorizados al efecto en el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Los operadores alimentarios que usen la Marca de garantía "CC Calidad Controlada" deberán ofrecer suficientes garantías de cumplimiento de los criterios de calidad establecidos para la marca indicada. Además deberán cumplir la legislación vigente con respecto a las operaciones de elaboración, transformación, envasado y etiquetado.

Los controles que se efectúen serán especialmente rigurosos en relación con:

- Los materiales en contacto con la anchoa. Se utilizarán todos los materiales legalmente establecidos
- La vigilancia de la trazabilidad de las operaciones. Deberá existir en cada centro de elaboración registros de control y albaranes de entrada, en los que figure el producto, la cantidad, el proveedor, el número de lote y la fecha de entrada, así como el certificado de captura de la anchoa elaborada.
- La vigilancia tanto ambiental como de las instalaciones.

Los centros de elaboración para percibir la aprobación por parte del órgano de control, deberán contar con la autorización sanitaria para ejercer esta actividad establecida por la Administración Sanitaria competente y cumplir aquellas características que se consideren necesarias para asegurar el nivel de calidad establecido en esta norma.

Artículo 7.- Régimen de control.

El órgano de control establecerá los sistemas de control que se estimen necesarios en la cadena de proceso del producto en producción, conservación, almacenamiento, manipulación, envasado y comercialización a fin de asegurar que el producto que llegue al mercado identificado con el distintivo de la Marca de Garantía "CC Calidad Controlada" cumpla los requisitos establecidos en la presente norma y demás normativa aplicable.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

Los controles se efectuarán:

- a) De forma regular y programada anualmente (con aviso de producción)
- b) En aquellos supuestos que haya indicio de irregularidad.

El control consistirá en una o varias de las operaciones siguientes:

- a) Toma de muestras y análisis.
- b) Examen de material escrito y documental.
- c) Examen de sistemas de autocontrol aplicados por las empresas y de los resultados que se desprendan de los mismos.

Artículo 8.- Obligaciones de los operadores autorizados al uso de la marca.

Sin perjuicio de las obligaciones y responsabilidades que se establecen en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, los operadores autorizados al uso de la marca "CC Calidad Controlada" estarán obligados a:

- a) Permitir y colaborar en los controles que se realicen.
- b) Cumplir la norma técnica y llevar un libro registro de control de acuerdo al modelo adoptado por el órgano de control en el que quede reflejada la trazabilidad del producto (número de unidades elaboradas, formatos de los envases, marcas, número de fileteadoras, kilos de anchoa en salazón utilizados...).
- c) Elaborar, almacenar y manipular, por separado, en el espacio o en el tiempo, las producciones obtenidas bajo la norma técnica de otras obtenidas por métodos diferentes.
- d) Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los productos obtenidos bajo esta norma técnica por otros.
- e) Identificar el producto de acuerdo con la norma técnica en las fases de producción y comercialización.
- f) Hacer buen uso de la Marca de Garantía "CC Calidad Controlada".
- g) Notificar anualmente al órgano o entidad de control con anterioridad al 31 de enero de cada año, los volúmenes producidos y comercializados el año anterior.
- h) Comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la solicitud de inscripción en los registros, en el plazo máximo de un mes desde que se hayan producido.
- i) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción o comercialización.
- j) No utilizar ningún elemento identificador de la Marca de Garantía "CC Calidad Controlada" en etiquetas, contra-etiquetas y otros elementos de control en caso de suspensión por incumplimiento de la norma.

Artículo 9.- No conformidades.

Tendrá la consideración de no conformidad el incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, en el resto de normativa aplicable al producto y en el reglamento de uso de la Marca.

Las no conformidades se clasifican en leves, graves o muy graves.

9.1.- Tendrán la consideración de **no conformidades leves** aquellos incumplimientos que sean susceptibles de regularización mediante la correspondiente acción correctiva

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

en el plazo comunicado por la autoridad o entidad de control, o que no tengan incidencia en la calidad o características del producto y aquellas que no sean calificadas como graves.

Estas no conformidades son, en general, las inexactitudes u omisiones en las declaraciones, documentos comerciales autorizados, asientos, libros de registro, fichas de control y demás documentos y, especialmente, las siguientes:

- 1) Inexactitudes u omisiones de datos y comprobantes precisos para la cumplimentación de los registros necesarios en esta norma.
- 2) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.
- 3) La no presentación de libros de registro, fichas de control, declaración o cuantos documentos sean obligatorios conforme a la presente norma técnica o la falta de actualización cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió realizarse el primer asiento no reflejado.
- 4) Los restantes incumplimientos a la presente norma técnica en la materia a la que se refiere el presente apartado.

En el caso de que se hayan detectado uno o más incumplimientos considerados como no conformidades leves, se apercibirá al operador concediéndole un plazo de un mes para la corrección de dicha no conformidad.

Si la no conformidad no se ha corregido en el plazo concedido implicará que se considere como grave y, por lo tanto, se procederá a la no calificación o descalificación de los productores, partidas o lotes afectados.

9.2.- Tendrán la consideración **de no conformidades graves** aquellos incumplimientos que no sean susceptibles de regularización mediante acciones correctivas o la no corrección de no conformidades leves en plazo.

Son no conformidades graves los incumplimientos sobre producción, procesado, almacenaje, envasado, características de la anchoa y por el uso indebido de la Marca de Garantía "CC Calidad Controlada" o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio y, concretamente, las siguientes:

- 1) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de producción, elaboración, almacenaje o etiquetado de la anchoa.
- 2) Empleo de materias primas o aditivos no autorizados, conformes o en dosis superiores a lo establecido en la normativa.
- 3) La falta de libros de registro, documentación de control, así como los errores inexactitudes u omisiones en ellos, que afecten a las características del producto, o a la falta de actualización cuando haya transcurrido más de un mes desde que debió practicarse el primer asiento no reflejado.
- 4) Falsear u omitir datos en las declaraciones de producción.
- 5) La utilización de prácticas expresamente prohibidas por la norma técnica.
- 6) El empleo de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Marca de garantía "CC Calidad Controlada" en la comercialización de otras anchoas no protegidas o de otros productos de similar especie.
- 7) El empleo de la Marca de garantía "CC Calidad Controlada" en anchoas no elaboradas, envasadas, almacenadas o comercializadas conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por esta norma, o que no reúnan las características o composición descritas.
- 8) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, etiquetas, contra-etiquetas, sellos y otros elementos de control, propios de la Marca de Garantía, así como su falsificación.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

- 9) Efectuar la elaboración, almacenaje, etiquetado o contra-etiquetado de anchoa amparados en instalaciones que no sean las inscritas o autorizadas.
- 10) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y/o comprobantes que en cada caso sean necesarios, siempre que sean determinantes para la inscripción.
- 11) La obstrucción a las labores del organismo de control.
- 12) El impago de las tasas correspondientes.
- 13) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en la presente norma y que desprestige o perjudique a la Marca de Garantía o suponga un uso indebido de ella.
- 14) La reincidencia en tres no conformidades leves en el periodo de un año.
- 15) Las restantes faltas que se produzcan contra lo dispuesto en la norma técnica en la materia a que se refiere este apartado.

Las no conformidades graves supondrán la no calificación o descalificación de las producciones, partidas o lotes afectados y como consecuencia no podrán comercializarse bajo la marca "CC Calidad Controlada".

9.3.- Tendrán la consideración **de no conformidades muy graves** las faltas por el uso indebido de la Marca de Garantía o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio, y, especialmente, las siguientes:

- 1) El empleo de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Marca de Garantía en la comercialización de otros arándanos no protegidos o de otros productos de similar especie.
- 2) El empleo de la Marca de Garantía en la anchoa que no fuera procesada, envasada, almacenada o comercializada conforme a las normas establecidas en la legislación vigente, en esta norma o que no reúnan las condiciones organolépticas que le caracterizan.
- 3) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, precintos, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la Marca de Garantía, así como su falsificación.
- 4) La existencia de anchoas en instalaciones de almacenaje y/o envasado inscritas o autorizadas, sin la preceptiva documentación que ampare su origen y calidad para ser protegida por la Marca de Garantía, o la presencia en estas instalaciones de documentación que acredite unas existencias de anchoa protegida por la marca sin la contrapartida de ese producto.
- 5) La expedición de anchoa al mercado cuando no correspondan las características de calidad con las mencionadas en sus medios de comercialización.
- 6) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados, en tipos de formatos no autorizados.
- 7) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados por la Marca de Garantía desprovistos de precintos, contraetiquetas o carentes de los medios de control establecidos.
- 8) Efectuar el envasado, etiquetado o contraetiquetado de los productos amparados en instalaciones que no sean las inscritas o autorizadas.
- 9) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y/o comprobantes que en cada caso sean necesarios, siempre que sean determinantes para la inscripción.
- 10) La obstrucción a las tareas del Organismo de Control.
- 11) Envasar producto bajo el amparo de la Marca de Garantía cuando proceda de productores o de explotaciones no inscritos.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

- 12) Envasar producto descalificado y que, por tanto, no puede comercializarse bajo el amparo de la Marca de Garantía.
- 13) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en la presente norma o en los acuerdos de la Comisión de la Marca y que desprestigie o perjudique a la Marca de Garantía o suponga un uso indebido de ella.
- 14) La reincidencia de no conformidades graves en un periodo de dos años.

Las no conformidades muy graves supondrán la suspensión de la autorización de la autorización del uso de la marca por un periodo de seis meses.

La reincidencia de las no conformidades muy graves supondrá la retirada de la autorización de uso de la marca conforme a lo dispuesto en el título VI del Decreto 166/2003 por el que se regula el uso de la marca "CC Calidad Controlada".

Artículo 10.- Revisiones.

Esta norma técnica, podrá ser modificada a propuesta de la Comisión de la Marca.

Artículo 11.- Registros.

Por la ODECA se llevará a cabo el Registro de productos alimentarios de calidad en el que se inscribirán productos con la marca de garantía regulada en esta disposición y operadores autorizados para el uso de la marca según lo establecido en el artículo 3 del Decreto 166/2003, de 25 de septiembre. En la inscripción se anotarán los datos del operador (razón social y domicilio), el producto y la marca o marcas comerciales con que se presenten en el mercado.

2014/5488

CVE-2014-5488