



I. PRINCIPADO DE ASTURIAS

• OTRAS DISPOSICIONES

CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES

RESOLUCIÓN de 30 de diciembre de 2016, de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, por la que se aprueba el Pliego de Condiciones de las Marañuelas de Candás y Marañuelas de Luanco para el uso de la Marca «Alimentos del Paraíso Natural».

La Resolución de 20 de abril de 2007, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se establece el Reglamento de uso de la Marca «Alimentos del Paraíso Natural», regula las condiciones de uso y autorización de esta Marca. La marca es el símbolo creado al amparo de la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas, y tiene como finalidades garantizar un nivel de calidad para los productos agroalimentarios producidos, elaborados y distribuidos por usuarios debidamente autorizados, así como facilitar su identificación en el mercado.

El Reglamento de uso de la Marca, en su artículo 2.c), determina que la Marca podrá ser utilizada para diferenciar cualquiera de los productos agroalimentarios y pesqueros certificados conforme a los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones técnicas del correspondiente producto, aprobados por Resolución de la Consejería competente en materia de agroalimentación.

En su virtud y de conformidad con el artículo 38.i) de la Ley del Principado de Asturias 6/1984 de 5 de julio del Presidente y del Consejo de Gobierno,

RESUELVO

Artículo primero.—Aprobar el Pliego de Condiciones técnicas de las Marañuelas de Candás y Marañuelas de Luanco para el uso de la Marca «Alimentos del Paraíso Natural», que se publica como anexo de la presente Resolución.

Artículo segundo.—Ordenar su publicación en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias*.

En Oviedo, a 30 de diciembre de 2016.—La Consejera de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, María Jesús Álvarez González.—Cód. 2017-00346.

Anexo

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DE LAS MARAÑUELAS DE CANDÁS Y MARAÑUELAS DE LUANCO PARA EL USO DE LA MARCA «ALIMENTOS DEL PARAÍSO NATURAL»

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1.—*Objeto*

El presente pliego de condiciones tiene por objeto establecer las características que deben reunir y los requisitos que deben cumplir las marañuelas de Candás y las marañuelas de Luanco para ser amparadas por la Marca de Garantía «Alimentos del Paraíso Natural» (en adelante “Marca”), así como definir los métodos de control que garanticen su cumplimiento.

Las marañuelas (“marañueles”) son un dulce típico asturiano, vinculado tradicionalmente a los municipios de Carreño y Gozón en donde mantienen unas características y una elaboración propia y singular.

Las marañuelas se elaboran artesanalmente y tienen como especial cualidad su larga duración. Fueron el alimento habitual de los pescadores durante las largas costeras del bonito y en las expediciones balleneras. Comenzaron siendo producto obligado en Semana Santa. En Pascua cobraban la condición del bollo con el que los padrinos y las madrinas agasajaban a sus ahijados y ahijadas. Tal fue su éxito, que en la actualidad se hacen durante todo el año, y conforman un signo de identidad territorial para ambos concejos.

El Titular de la Marca es el Principado de Asturias. Corresponde la gestión de la misma a la Consejería competente en materia de Agroalimentación.

Artículo 2.—*Condiciones previas a la concesión de la autorización para el uso de la Marca*

Para obtener la autorización del uso de la Marca es condición imprescindible la certificación del producto vinculado a una entidad o persona elaboradora solicitante, de acuerdo al cumplimiento del contenido de este Pliego de Condiciones y del Reglamento de uso de la Marca.



La persona o entidad elaboradora solicitante deberá estar inscrita en todos los Registros obligatorios.

La certificación será realizada por una entidad de certificación expresamente autorizada por la Consejería competente en materia de Agroalimentación, a propuesta de la persona o entidad elaboradora solicitante.

CAPÍTULO II

Descripción del producto y de las materias primas

Artículo 3.—*Definición*

Las marañuelas de Candás y de Luanco amparables por la Marca son pastas secas de masa azucarada tal como se definen en el Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, preparadas fundamentalmente con harina de trigo, azúcar, mantequilla, y huevo.

Unas y otras se diferencian por el uso del ingrediente huevo: mientras que la marañuela de Candás usa huevo entero, la marañuela de Luanco utiliza mayoritariamente yemas de huevo.

Serán elaboradas en el Principado de Asturias cumpliendo las características y requisitos que definen y exigen el presente Pliego, y el Reglamento de Uso de la Marca «Alimentos del Paraíso Natural», sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido en toda la legislación vigente que le sea de aplicación.

Artículo 4.—*Materias primas*

Las materias primas utilizadas para la elaboración serán exclusivamente las siguientes:

- Harina de Trigo.
- Azúcar blanco, tal como define el punto 2.2 de la reglamentación técnico sanitaria recogida en el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
- Mantequilla de vaca, que deberá suponer un mínimo del 10% de la masa original.
- Huevos de gallina frescos, con las siguientes particularidades:
 - En la variante de Candás los huevos se incorporan siempre enteros, y deberán suponer un mínimo de 3 huevos por cada kilogramo de harina.
 - En la variante de Luanco se incorporan mayoritariamente las yemas. Estas deberán suponer un mínimo de 11 yemas por cada kilogramo de harina. Además se incorpora un mínimo de un huevo entero por cada kilogramo de harina.
- Ralladura de limón.

No se permitirá la utilización de ningún otro ingrediente, excepto los siguientes:

- Anís, canela molida, sal y aditivos autorizados.

La Administración del Principado de Asturias, en tanto que propietaria de la Marca, podrá autorizar el cambio de algún ingrediente, en el caso de que se pretendan desarrollar productos para colectivos con necesidades nutricionales específicas, previa solicitud justificada de la persona o entidad elaboradora interesada.

Artículo 5.—*Características del producto*

1) Características físico-químicas.

- Consistencia: pasta seca.
- Forma alargada o redondeada con diversos diseños que caracterizan e identifican la producción de cada persona o entidad elaboradora interesada.
- Tamaño mínimo por unidad será de 20 gramos.

2) Características organolépticas.

- Aroma y sabor a mantequilla.
- Sabor dulce lácteo con matices a limón.
- Color amarillento.

CAPÍTULO III

Elaboración

Artículo 6.—*Condiciones del proceso*

Se realizará en los establecimientos de elaboración declarados en la solicitud oficial de autorización del uso de la Marca por el usuario autorizado, y de acuerdo con el siguiente protocolo de actuación:

- Recepción de materias primas: Las materias primas se recepcionarán por separado. La harina, el azúcar y la mantequilla deberán presentarse envasadas con arreglo a la legislación sanitaria. Los huevos y limones en fresco.



- Preparación y mezcla: En el proceso de elaboración se procederá a la cocción de la mantequilla, a la separación de las yemas de las claras de los huevos, en su caso, según cada variante de Candás y Luanco, de acuerdo con lo especificado en el artículo cuarto, y al pesado de los ingredientes.
- Amasado y moldeado: La mezcla se amasa hasta lograr la consistencia adecuada para su moldeado. Este se realizará siempre manualmente, formando tiras que se marañan con distintas formas según cada persona o entidad elaboradora, formando unidades con un peso antes de hornear que asegure que el peso final del producto elaborado no sea inferior a 20 gramos.
- Horneado: A una temperatura mínima de 200.º C, por el tiempo necesario hasta que la cocción sea homogénea.
- Enfriado: Se realiza a temperatura ambiente, manteniéndose a esta temperatura hasta su envasado.

CAPÍTULO IV

Envasado, almacenamiento y etiquetado

Artículo 7.—*Envasado y almacenamiento*

El envasado y almacenamiento del producto se realizará en los locales declarados en la solicitud y reservados para ese fin.

Artículo 8.—*Etiquetado*

El etiquetado se realizará en las instalaciones de la persona o entidad elaboradora, y siempre antes de salir de las mismas.

Tal como recoge el Reglamento de uso, la Marca no sustituye al etiquetado reglamentario. Este se colocará de forma fácilmente visible en cada envase, de manera que acompañe al producto hasta el consumidor final.

Además de los requisitos exigidos en la legislación aplicable, el etiquetado específico deberá recoger los datos detallados a continuación:

- La denominación del producto amparado, tal como aparece en el presente pliego contemplando las dos variantes: marañuelas de Candás o marañuelas de Luanco, de acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del presente Pliego de Condiciones.
- El logotipo de la Marca "Alimentos del Paraíso Natural" en la forma establecida en el Manual de Identidad Gráfica de su Reglamento de uso.
- El número de autorización asignado como usuario de la Marca.

El etiquetado deberá contener elementos suficientes para diferenciar de manera sencilla y clara los productos amparados por la Marca de los no amparados. Observará especial atención en el supuesto de distintos productos elaborados con la misma materia prima para evitar inducir a error en las personas compradoras o consumidoras, tanto en relación con las características del producto como, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, origen o procedencia y modo de elaboración o de obtención.

Artículo 9.—*Particularidades respecto a la comercialización*

Las personas o entidades elaboradoras acreditadas para el uso de la Marca deben mantener registros de la cantidad de producto comercializado con la Marca.

En los registros debe figurar, además el destino del producto (dentro o fuera de la Comunidad Autónoma), el tipo de distribución utilizada (consumidor final, minorista y mayorista). Esta información permanecerá documentada y podrá ser contrastada en los controles periódicos o requerida en cualquier momento por el titular de la Marca o la entidad de control, durante los tres años consecutivos a la fecha de comercialización.

CAPÍTULO V

Régimen de control

Artículo 10.—*Control interno*

Las personas o entidades elaboradoras acreditadas para el uso de la Marca tendrán implantado y documentado un sistema de control interno que permita asegurar el cumplimiento de lo establecido en el Reglamento de uso y en el presente Pliego de Condiciones.

Las mismas serán las responsables del cumplimiento de todos los requisitos contemplados en el Reglamento de uso y en el presente documento. A tal efecto, en la implantación del sistema de control deberán considerar a todas las personas y entidades proveedoras de materia prima en cuanto a las exigencias a que hace referencia este Pliego de Condiciones. Especialmente, deberán mantener un registro actualizado de las referidas personas y entidades proveedoras.

Artículo 11.—*Control externo*

La verificación del cumplimiento del Reglamento y del Pliego de Condiciones, así como la comprobación de la validez y eficacia del sistema de control interno recaerán, a su vez, en una entidad de certificación pública o privada, autorizada por la Consejería competente en materia de Agroalimentación.

Todas las personas y entidades elaboradoras que soliciten la utilización de la Marca, previamente a la obtención de la autorización para el uso, deberán someterse al proceso de verificación anteriormente mencionado o auditoría inicial,



mediante solicitud a una entidad de certificación autorizada que emitirá el correspondiente certificado, tras un resultado favorable.

Posteriormente, las entidades de certificación y control realizarán controles periódicos para comprobar que se siguen cumpliendo las condiciones que originaron la concesión de la certificación.

La autoridad competente y las entidades de certificación y control autorizadas podrán realizar los controles que consideren oportunos y recabar de las personas y entidades elaboradoras acreditadas la información y documentación necesaria para garantizar el uso correcto de la Marca.

Artículo 12.—*Vigencia de la autorización de uso de la Marca*

La autorización para el uso de la Marca concedida por resolución individual tiene carácter indefinido, pudiendo ser objeto de suspensión o revocación en todos los supuestos recogidos en el Reglamento de uso.

CAPÍTULO VI

Plan de gestión del Pliego de Condiciones

Artículo 13.—*Modificación del Pliego de Condiciones*

El presente Pliego podrá ser revisado y modificado mediante Resolución de la Consejería competente en materia de Agroalimentación, bien por propia iniciativa o a instancia del organismo de control externo o de las personas y entidades elaboradoras acreditadas para el uso de la Marca.

Las modificaciones definitivas del Pliego serán notificadas a las personas y entidades acreditadas para su aplicación, previo trámite de audiencia.

Artículo 14.—*Condiciones particulares*

En la resolución individual de autorización del uso de la Marca se podrán establecer condiciones particulares con respecto a cualquiera de los puntos del presente pliego.