

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

RESOLUCIÓ d'11 de juny de 1999, del conseller d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es publica la reglamentació de qualitat de l'alajú, per distingir-la amb la marca de qualitat "CV". [1999/X5841]

Per mitjà del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, s'aprova el Reglament de la Marca de Qualitat "CV" per a productes agraris i agroalimentaris (Diari Oficial de la Generalitat Valenciana núm. 3.273, del dia 26), i s'estableix un mecanisme de distinció tècnica i comercial dels productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic, a fi de protegir-ne la singularitat, evitar competències deslleials i facilitar-ne al consumidor la identificació.

Amb els estudis tècnics corresponents previs, l'Institut de Qualitat Agroalimentària de la Comunitat Valenciana considera que l'alajú és un producte amb prou mereixements per ser objecte de l'aplicació de les previsions d'aquest decret, i acull i impulsa la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

L'alajú és un producte de rebosteria, presentat amb forma de pastilla, que s'elabora a base de mel i pa, amb addició de fruites seques i components que perfumen la massa resultant. Poden trobar-se referents històrics d'aquest dolç amb una composició sensiblement similar a l'esmentada i, tot i que n'hi ha variants sobre la base comuna d'aquests components, a certes àrees de l'interior de la Comunitat Valenciana es produeix una combinació d'ingredients tan característica que li confereix la major tipicitat, de manera que en resulta, per tant, un element indiscutible del bagatge cultural i gastronòmic.

En reglamentar l'Institut de Qualitat Agroalimentària la qualitat de l'alajú, d'acord amb el Decret 91/1998, del Govern Valencià, la seua comercialització podrà emparar-se amb la marca de qualitat "CV", de titularitat de la Generalitat Valenciana si compleix les condicions d'autorització i ús establides en el reglament de la marca aprovat pel dit decret, l'aplicació i la gestió de la qual correspon a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació a través de l'Institut de Qualitat Agroalimentària de la Comunitat Valenciana.

Per tot això, a l'empara del que es disposa en l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, resol:

Primer

Es publica el reglament de qualitat de l'alajú adoptat per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de la Comunitat Valenciana, amb data 4 de juny de 1999, que figura en l'annex d'aquesta ordre, a l'efecte de l'autorització per a aquest producte de l'ús de la marca de qualitat «CV», d'acord amb el reglament aprovat pel Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i queda aquest producte inscrit en el Registre de Productes Agroalimentaris amb la marca de qualitat "CV".

Segon

La reglamentació de qualitat adoptada serà efectiva des de la seua publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 11 de juny de 1999.- El conseller d'Agricultura, Pesca i Alimentació: Salvador Ortells Rosell.

ANNEX

Reglamentació de qualitat de l'alajú
Institut de Qualitat Agroalimentària de la Comunitat Valenciana

1) Composició del producte

Ingredients. Composició percentual (pes) de referència:

- Mel: 54 %
- Pa dur ratllat (torrat o no): 33 %
- Fruites seques (ametlles, nous, pinyons o avellanes): 10 %
- Llima ratllada o altres espècies fines: 3 %

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

RESOLUCIÓN de 11 de junio de 1999, del conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se publica la reglamentación de calidad del alajú, para su distinción con la marca de calidad "CV". [1999/X5841]

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, aprueba el Reglamento de la Marca de Calidad "CV" para productos agrarios y agroalimentarios (Diari Oficial de la Generalitat Valenciana núm. 3.273, del día 26), estableciendo un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiares de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor la identificación de los mismos.

Previos los estudios técnicos correspondientes, el Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana ha estimado que el alajú es un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsions de dicho Decreto, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos que así lo han solicitado a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El alajú es un producto de repostería, presentado en forma de tableta, que se elabora a base de miel y pan, con adición de frutos secos y componentes que perfuman la masa resultante. Pueden encontrarse referentes históricos de este dulce con una composición sensiblemente similar a la referida, y aunque existen variantes sobre la base común de dichos componentes, en ciertas áreas del interior de la Comunidad Valenciana se da una combinación de ingredientes tal que le confieren la mayor tipicidad, resultando por tanto un elemento indiscutible del bagaje cultural y gastronómico.

Al reglamentarse por el Instituto de Calidad Agroalimentaria la calidad del alajú, de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, su comercialización podrá ampararse con la marca de calidad "CV", de titularidad de la Generalitat Valenciana, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglamento de la marca aprobado por dicho Decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana.

Por todo ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 1.1 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, resuelvo:

Primero

Se publica el reglamento de calidad del alajú, adoptado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana, de fecha 4 de junio de 1999, que figura en el anexo a la presente orden, a los efectos de la autorización respecto de este producto del uso de la marca de calidad "CV", de acuerdo con su Reglamento aprobado por el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, quedando inscrito dicho producto en el Registro de Productos Agroalimentarios con Marca de Calidad "CV".

Segundo

La reglamentación de calidad adoptada será efectiva desde su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

Valencia, 10 de junio de 1999.- El conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación: Salvador Ortells Rosell.

ANEXO

Reglamentación de calidad del alajú
Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana

1) Composición del producto.

Ingredientes. Composición porcentual (en peso) de referencia:

- Miel: 54 %
- Pan duro rayado (tostado o no): 33 %
- Frutos secos (almendras, nueces, piñones o avellanas): 10 %
- Limón rayado u otras especias finas: 3 %

- Neula:

2) Mètode de producció i elaboració

a) Coccio. La mel courà a una temperatura entre 115-125 °C durant el temps necessari fins que assolirà el grau de viscositat adequat, i després d'això es deixarà temperar.

b) Mesclar i fènyer. La mel, així reduïda, i abans de refredar-se completament, es mesclarà amb el pa, la llima i les fruites seques, fins a aconseguir una pasta homogènia d'una consistència que no la faça fluir.

c) Formació de les peces. Abans que es refrede definitivament, es tallarà la massa en porcions, les quals s'estendran entre dues neules fins a conformar una làmina d'1 centímetre de gruixària, de manera que s'obtenen així peces de diferents dimensions en funció de la de les neules.

3) Característiques del producte

L'alajú es presenta com una massa amb forma de làmines de textura inelàstica i consistent, i dimensions variables segons que es tracte de peces senceres o trossejades, amb neula adherida per les dues cares i de color melat, segons el tipus de mel de partida i el grau de coccio.

El producte final presentarà unes característiques organolèptiques adequades segons els ingredients utilitzats, i coherents amb unes bones pràctiques sanitàries i de treball.

Per a tots els aspectes no considerats en aquest reglament, serà d'aplicació el que s'estableix en la reglamentació tecnicosanitària.

II. AUTORITATS I PERSONAL

a) PLANTILLES ORGÀNIQUES I RELACIONS DE LLOCS DE TREBALL

1. Generalitat Valenciana

Conselleria de Presidència

ORDRE de 20 de maig de 1999, de la Conselleria de Presidència, per la qual s'aprova la constitució de l'agrupació dels ajuntaments de Villafranca del Cid i d'Ares del Maestre, per al sosteniment en comú del lloc de Secretaria. [1999/5946]

Els ajuntaments de Villafranca del Cid i d'Ares del Maestre, mitjançant acords plenaris adoptats en sessions de 12 de febrer i 11 de març de 1998, respectivament, van acordar, previ informe de la Secretaria, amb el vot favorable de la majoria absoluta del nombre legal de membres de la Corporació, constituir una agrupació per al sosteniment en comú del lloc de treball de Secretaria.

En les mateixes sessions plenàries es van aprovar els estatuts, amb què ha de regir-se l'agrupació.

En l'actualitat, ambdós lloc de treball es troben vacants.

Sol·licitat el preceptiu informe a la Diputació Provincial de Castelló, aquest ha sigut emès el 3 de març de 1999 en sentit favorable.

En virtut d'allò que estableix la disposició addicional segona del Reial Decret 1732/1994, de 29 de juliol, i seguint els criteris de classificació de l'article 2 d'aquest mateix Reial Decret, procedeix classificar el lloc resultant de l'agrupació com a Secretaria de classe tercera, reservada la seua provisió a funcionaris d'administració local amb habilitació de caràcter nacional, pertanyents a la subescala de Secretaria-intervenció.

Per tot això i en ús de les competències atribuïdes en els articles 2.2 i 13 del Decret 159/1997, del Govern Valencià, pel que s'aprova el Reglament Regulador de les Competències de la Generalitat Valenciana, relatives als funcionaris d'Administració local amb habilitació de caràcter nacional

- Obleas.

2) Mètode de producció i elaboració.

a) Coccio. La miel se cocerá a una temperatura entre 115-125 °C durante el tiempo necesario hasta que alcance el grado de viscosidad adecuado, tras lo cual se dejará atemperar.

b) Mezclado y amasado. La miel así reducida y, antes de que se enfríe por completo, se mezclará con el pan, el limón y los frutos secos, hasta conseguir una pasta homogénea de una consistencia que no la haga fluir.

c) Formado de las piezas. Antes de que se enfríe definitivamente, la masa se cortará en porciones que se extenderán entre dos obleas hasta conformar una lámina de 1 centímetro de espesor, obteniendo de esta forma piezas de distintos tamaños en función del de las obleas.

3) Características del producto.

El alajú se presenta como una masa en forma de laminas de textura inelástica, consistente, y tamaño variable según se trate de piezas enteras o troceadas, con oblea adherida por ambas caras y de color amielado, dependiendo del tipo de miel de partida y del grado de coccio.

El producto final presentará unas características organolépticas adecuadas según los ingredientes utilizados y, coherentes con unas buenas prácticas sanitarias y de trabajo.

Para todos aquellos aspectos no considerados en este reglamento será de aplicación lo establecido en la reglamentación técnico-sanitaria.

II. AUTORIDADES Y PERSONAL

a) PLANTILLAS ORGÁNICAS Y RELACIONES DE PUESTOS DE TRABAJO

1. Generalitat Valenciana

Conselleria de Presidencia

ORDEN de 20 de mayo de 1999 de la Conselleria de Presidencia por la que se aprueba la constitución de la agrupación de los ayuntamientos de Villafranca del Cid y de Ares del Maestre para el sostenimiento en común del puesto de Secretaría. [1999/5946]

Los Ayuntamientos de Villafranca del Cid y de Ares del Maestre, mediante acuerdos plenarios adoptados en sesiones de 12 de febrero y 11 de marzo de 1998, respectivamente, acordaron, previo informe de la secretaria, con el voto favorable de la mayoría absoluta del número legal de miembros de la corporación, constituir una agrupación para el sostenimiento en común del puesto de trabajo de secretaria.

En las mismas sesiones plenarias se aprobaron los Estatutos por los que ha de regirse la agrupación.

Ambos puesto de trabajo en la actualidad se encuentran vacantes.

Solicitado el preceptivo informe a la Diputación Provincial de Castellón este ha sido emitido el 3 de marzo de 1999 en sentido favorable.

En virtud de lo dispuesto en la disposición adicional segunda del Real Decreto 1732/1994, de 29 de julio, y siguiendo los criterios de clasificación del artículo 2 del mismo Real Decreto, procede clasificar el puesto resultante de la agrupación como Secretaria de clase tercera, reservada su provisión a funcionarios de administración local con habilitación de carácter nacional, pertenecientes a la subescala de Secretaria-Intervención.

Por todo ello y en uso de las competencias atribuidas en los artículos 2.2 y 13 del Decreto 159/1997, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento regulador de las competencias de la Generalitat Valenciana relativas a los funcionarios de Administración Local con habilitación de carácter nacional