



ASOCIACION PARA EL DESARROLLO RURAL  
DE LA COMARCA DE EL CONDADO-JAEN



Calidad Rural



CONDADO JAEN  
CALIDAD RURAL

# CARTA ESPECÍFICA DE BOLLERÍA Y REPOSTERÍA DE LA MARCA “CONDADOJAEN CALIDAD RURAL” INDICADORES DE CALIDAD DE PRODUCTO



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía  
Consejería de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Desarrollo Sostenible

PROYECTO COOPERACIÓN  
AVE FÉNIX DE LA MARCA DE CALIDAD TERRITORIAL  
SUBMEDIDA 19.3 DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE ANDALUCÍA 2014-2020



# CARTA ESPECÍFICA DE BOLLERÍA Y REPOSTERÍA

## CALIDAD DE PRODUCTO

La presente Carta Especifica de bollería y repostería tradicional tiene por objeto definir los requisitos que han de cumplir aquellas entidades productoras, para poder usar la Marca de Calidad Territorial “Condado Jaén Calidad Rural”.

Pueden ser certificadas con la marca **Marca de Calidad Territorial “CondadoJaén Calidad Rural”** las empresas que tengan su domicilio social en el espacio geográfico del Condado de Jaén, definido en la Carta General.

También pueden ser certificadas las empresas que no teniendo domicilio social en el territorio, sin embargo, producen en la Comarca, y por tanto, solo serán certificados los productos producidos en ella, que podrán ostentar la Marca

Se establece, como premisa básica para las empresas solicitantes de la Marca de Calidad Territorial Condado Jaén Calidad Rural, el cumplimiento de los mínimos exigidos por la legislación vigente para el ejercicio de su actividad.

La decisión de adopción de un Sistema de Gestión de la Calidad a través de la obtención de la Marca de Calidad Territorial “CondadoJaén. Calidad Rural”, es una decisión individual y libre de la

dirección de la entidad solicitante, de acogerse a las prescripciones que aparecen en el presente documento.

Esta Carta promueve la adopción de un Sistema de Gestión, enfocado a la satisfacción del cliente y a la mejora continua de los procesos desarrollados, cumpliendo además con objetivos económicos, sociales y medioambientales.

Todo el sistema de calidad propuesto junto con los indicadores desarrollados para su consecución pretende alcanzar los siguientes objetivos marcados por la Marca de Calidad Territorial “CondadoJaén. Calidad Rural”:

- Fomentar la comercialización de los productos de chacinería tradicionales de la Comarca del Condado
- Promover el desarrollo de las empresas que ostentan la Marca de Calidad Territorial “CondadoJaén. Calidad Rural”
- Facilitar una red de colaboración entre las empresas participantes del proyecto de Marca de Calidad Territorial
- Mejorar la competitividad de las empresas con marca de Calidad Territorial.

Las empresas certificadas deberán además cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

- 1.- Tener **presencia en Internet** para facilitar su identificación por parte de los clientes.
- 2.- Para conseguir una mayor profesionalización los portadores de la Marca deben realizar **la formación necesaria que les permita una correcta gestión de su empresa como un** conocimiento de la comarca y de los principios y valores de la marca “CondadoJaén Calidad Rural” que les facilite su tarea de agentes de comunicación. Dicha formación puede ser organizada por iniciativa de la propia empresa o a través de las que se organicen desde ASODECO u otras instancias.
- 3.- Colaborar activamente o ser socio de la Asociación de Desarrollo Rural del Condado de Jaén.

## REQUISITOS DE PRODUCTO

- Podrán obtener la marca de Calidad Territorial “Condado Jaén Calidad Rural” los productos elaborados por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias producidos en la comarca de El condado de Jaén y/o por empresas con domicilio social en la Comarca.
- Los productos sujetos a concesión de la Marca de calidad Territorial “Condado Jaén Calidad Rural” son:
  - Tortas de manteca
  - Torta dormida
  - Torta de aceite
  - Plumillas
  - Galletas
  - Magdalenas
  - Roscos de baño
  - Yemas
  - Mantecados de manteca
  - Empanadillas
  - Pericones
  - Roscos de vino
  - Roscos de anís
  - Roscos fritos
  - Pestiños
  - Polvorones
  - Mantecados de yema
  - Rosquillas de aceite
  - Flan de huevo ecológico
  - Flan de chocolate ecológico
  - Tocino de cielo ecológico
  - Magdalenas ecológico
  - Magdalenas de chocolate ecológico
  - Cookies ecológico
  - Galleta almendra ecológico
  - Galleta canela ecológico
  - Galleta desayuno ecológico
  - Rosco anís ecológico
  - Torta de aceite ecológico
  - Magdalena espelta ecológico
  - Cookies espelta ecológico
  - Rosco anís espelta ecológico
  - Rosquilla muesli espelta ecológico

- Galleta avena ecológico
- Cookies maíz ecológico
- Galleta desayuno maíz ecológico
- Galleta almendra maíz ecológico
- Rosco anís maíz ecológico

Esta lista está sujeta a modificación siempre y cuando se presenten alegaciones suficientes para incorporar o eliminar algún producto de la misma.

- La adición de aditivos, mejorantes y especias debe ser el estrictamente necesario para la adecuada fabricación. Sólo podrán utilizarse los incluidos en las listas positivas aprobadas por las Autoridades de Sanidad y Consumo y se someterán en su uso a las condiciones y dosis máximas establecidas en las mencionadas listas positivas. En el caso de utilización de aditivos o conservantes deberá aparecer en la etiqueta de forma visible en ingredientes el tipo de aditivo y su número de identificación.
- Las empresas productoras y envasadoras deberán cumplir todos los requisitos de puntos críticos, APPCC, exigidos por las autoridades sanitarias, y el resto de la normativa técnico – sanitaria en vigor.
- La empresa presentará una declaración responsable sobre el cumplimiento de la legislación aplicable y la calidad del producto marcada por el presente documento.

### REPOSTERÍA ECOLÓGICA

Todos estos requisitos del producto se complementan para el caso de la **repostería ecológica**, con lo indicado en los reglamentos y normativas aplicables a la producción y etiquetado de los productos ecológicos

Los principios que regulan esta producción son:

- Garantizar la integridad ecológica y las calidades esenciales del producto durante todas las etapas de la cadena de producción.
- La restricción al mínimo y únicamente en caso de necesidad tecnológica esencial o con fines nutricionales concretos de aditivos alimentarios, ingredientes no ecológicos que tengan funciones fundamentalmente técnicas y sensoriales, oligoelementos, coadyuvantes tecnológicos.
- La exclusión de las sustancias y los métodos de transformación que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto
- La exclusión de la producción de alimentos ecológicos a partir de ingredientes agrarios no ecológicos, salvo cuando en el mercado no se disponga de ingredientes en su variante ecológica

Para ello el producto tiene que estar Certificado por una de las Entidades Autorizadas para ello por la junta de Andalucía conforme a los normativa y legislación aplicable.



# Calidad Rural

