

REGLAMENTO DE USO Y ANEXOS



MARCA DE GARANTÍA

FABIOLA DE PALENCIA

Fdo: Higinio Álvarez Serrano- Presidente Asociación Promotora Fabiola de Palencia	Revisión 1	29/06/2021
--	------------	------------



REGLAMENTO DE USO

Contenido

TITULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES	4
CAPÍTULO I. DE LA MARCA DE GARANTÍA	4
Art. 1.- OBJETO.	4
Art. 2.- TITULAR DE LA MARCA DE GARANTÍA.	4
Art. 3.- OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA.	4
Art. 4.- PRINCIPIO DE CONSERVACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO.	5
Art. 5.- AUTORIZACIONES DE USO DE LA MARCA.	5
Art. 6.- REQUISITOS PARA LA CONCESIÓN Y EFECTIVIDAD DE LA AUTORIZACIÓN DE USO.	6
Art. 7.- FINANCIACIÓN.	6
CAPÍTULO II. DEFINICIONES	6
Art. 8.- FABIOLA DE PALENCIA.	6
Art. 9.- PRODUCTOS, ACTIVIDADES Y ÁMBITO TERRITORIAL SOBRE LOS QUE OPERA LA MARCA DE GARANTÍA.	7
TITULO SEGUNDO: PROCESO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO	8
CAPÍTULO III. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS	8
Art. 10.- CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS.	8
CAPÍTULO IV. PROCESOS PRODUCTIVOS	9
Art. 11.- PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN.	9
CAPÍTULO V. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL	9
Art. 12.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL.	9
TITULO TERCERO: OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL TITULAR DE LA MARCA Y DE LOS OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA	12
CAPÍTULO VI. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL TITULAR DE LA MARCA	12
Art. 13.- OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA.	12
Art. 14.- IMPARCIALIDAD, INDEPENDENCIA E INTEGRIDAD DEL TITULAR DE LA MARCA.	14
CAPÍTULO VII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS OPERADORES	15



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 3 de 34

Art. 15.- OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA.....	15
TITULO CUARTO: AUTOCONTROL DE OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA Y DE LOS OPERADORES.....	20
CAPÍTULO VIII. AUTOCONTROL DE OBLIGACIONES DEL TITULAR Y DE LOS OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA	20
Art. 16.- MEDIDAS DE CONTROL: AUTOCONTROL.....	20
ART. 17.- SISTEMÁTICA DE ACTUACIÓN.....	20
Art. 18.- ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN. CONTROL EXTERNO.....	22
TITULO QUINTO: INFRACCIONES Y SANCIONES	22
CAPÍTULO IX. COMPETENCIA Y MEDIDAS SANCIONADORAS, INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO SANCIONADOR	22
Art. 19.- COMPETENCIA Y MEDIDAS SANCIONADORAS.....	22
Art. 21.- TIPO DE SANCIONES APLICABLES.....	24
Art. 22.- PROCEDIMIENTO SANCIONADOR.....	24
TITULO SEXTO: ETIQUETADO Y ENVASADO.....	25
CAPÍTULO X. ETIQUETAS Y LOGOTIPO	25
Art. 23.- ETIQUETADO.....	25
Art. 23.- LOGOTIPO.....	26
TITULO SÉPTIMO: ANEXOS DEL REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA FABIOLA DE PALENCIA	27
ANEXO I: PROCESO DE ELABORACIÓN M.G. FABIOLA DE PALENCIA	28
ANEXO II: ZONA DE ELABORACIÓN MG FABIOLA DE PALENCIA	32
ANEXO III: LOGOTIPO Y CONTRAETIQUETA MG FABIOLA DE PALENCIA	33
FORMATO I. LOGOTIPO DE LA M.G. FABIOLA DE PALENCIA.....	33
FORMATO II. MODELO DE CONTRAETIQUETA DE LA MG FABIOLA DE PALENCIA.....	34



TITULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I. DE LA MARCA DE GARANTÍA

Art. 1.- OBJETO.

La Marca de Garantía FABIOLA DE PALENCIA es una marca que ampara la fabiola elaborada en la provincia de Palencia desde hace décadas.

El presente Reglamento de Uso tiene por objeto el establecimiento y regulación de los contenidos siguientes:

- a) Las características, en especial la calidad de los productos y servicios sobre los que opera la Marca de Garantía FABIOLA DE PALENCIA.
- b) Las normas relativas a la solicitud y otorgamiento de la autorización de uso de la Marca de Garantía FABIOLA DE PALENCIA.
- c) Responsabilidades y obligaciones de los operadores de la Marca de Garantía.
- d) Los medios y órganos de control de uso de la mencionada Marca de Garantía.
- e) El régimen sancionador.

Art. 2.- TITULAR DE LA MARCA DE GARANTÍA.

La titularidad de la Marca de Garantía FABIOLA DE PALENCIA (en adelante M.G. FABIOLA DE PALENCIA) recae sobre la Asociación Promotora Fabiola de Palencia, con domicilio en Avda. Madrid s/n Cetece La Yutera, 34004 Palencia, con CIF G34278879 y que adquiere el derecho sobre la marca de conformidad con la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas, y demás disposiciones aplicables. Podrá establecerse otro domicilio por acuerdo de la Junta Directiva.

Art. 3.- OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA.

Podrán ser operadores de la M. G. FABIOLA DE PALENCIA cualquier persona física o jurídica, autorizada por el titular de la Marca de Garantía para el uso de la misma, siempre y cuando se comprometa a cumplir lo dispuesto en el presente Reglamento de Uso. Asimismo, deberán estar inscritas en el Registro de Operadores. (Anexo IV.1., Formato FO-T1)



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 5 de 34

El presente Reglamento de Uso es parte integrante de la autorización de uso de la M. G. FABIOLA DE PALENCIA. La solicitud de autorización y la concesión de ésta implican la plena aceptación de su contenido. La vinculación definitiva se formalizará entre la Asociación Promotora Fabiola de Palencia y los diferentes operadores tras la verificación, realizada por el Titular de la Marca, del cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento de Uso, por parte del operador.

Art. 4.- PRINCIPIO DE CONSERVACIÓN DEL REGLAMENTO DE USO.

La eventual nulidad de cualquiera de las normas del Reglamento de Uso tiene alcance limitado a la norma o normas afectadas por tal nulidad.

Art. 5.- AUTORIZACIONES DE USO DE LA MARCA.

La autorización de uso de los distintivos de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA solo podrá utilizarse una vez que los operadores de la Marca estén Certificados.

Las autorizaciones se conceden siempre de forma expresa, por escrito y tras petición del interesado inscrito como operador, e irán firmadas por el Presidente del Titular de la Marca. Las autorizaciones se concederán por tiempo indefinido, pudiendo ser retiradas por renuncia del usuario de la Marca de Garantía, por sanción debida al incumplimiento del Reglamento de Uso o por no hacer uso de la Marca según se establece en el Artículo 15 Responsabilidades y Obligaciones de los Operadores adheridas a la Marca.

El operador sancionado con la retirada de la Certificación podrá volver a solicitar la reinscripción transcurridos dos años de su retirada y previa inspección inicial con resultados satisfactorios por los Técnicos de la empresa certificadora externa. Esto último no será de aplicación cuando haya retirada de certificación por falta de actividad.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 6 de 34

Art. 6.- REQUISITOS PARA LA CONCESIÓN Y EFECTIVIDAD DE LA AUTORIZACIÓN DE USO.

Podrán ser inscritas y, por tanto, autorizadas, todas las industrias de elaboración que lo soliciten, que estén ubicadas en la zona geográfica delimitada y que cumplan con los requisitos establecidos en el presente reglamento.

La inscripción se realizará conforme a lo establecido en el artículo 15.1.

La autorización de uso ampara únicamente el uso de la Marca de Garantía para los productos específicos para los que haya sido otorgada.

Art. 7.- FINANCIACIÓN.

Para la realización de sus funciones, la Asociación Promotora Fabiola de Palencia, Titular de la Marca de Garantía, cuenta con medios propios de financiación, obtenidos de subvenciones, legados, y otros donativos, así como de las indemnizaciones que, en su caso, perciban por daños causados al mismo o a sus intereses. Asimismo, la Asociación Promotora Fabiola de Palencia podrá establecer cuotas, previa aprobación en Junta Directiva.

En cualquier caso, el Titular de la Marca no acepta ningún tipo de financiación que condicione o suponga un compromiso de la imparcialidad y/o la confidencialidad sobre las actividades de calificación que se desarrollan por el conjunto de la estructura organizativa.

Los titulares de los operadores inscritos en el Registro correspondiente de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA deberán abonar el coste de las etiquetas que establezca el Titular de la Marca en acuerdo de la Junta Directiva. De igual forma correrá por cuenta de los operadores los gastos de autocontrol y certificación salvo otra indicación en acuerdo de la Junta Directiva.

CAPÍTULO II. DEFINICIONES

Art. 8.- FABIOLA DE PALENCIA.

Fabiola es un producto de panadería obtenido a partir de una masa de baja hidratación (con un porcentaje de agua de entre el 42 y el 48 %), refinada a través de cilindros dando lugar al característico pan bregado. Es de forma alargada con la superficie marcada por cortes planos o rombos, denominados con formato ondas o picos respectivamente.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 7 de 34

Art. 9.- PRODUCTOS, ACTIVIDADES Y ÁMBITO TERRITORIAL SOBRE LOS QUE OPERA LA MARCA DE GARANTÍA.

La M. G. FABIOLA DE PALENCIA opera, en los términos señalados en el presente Reglamento de Uso, respecto de aquellos productos que, de modo profesional, se fabriquen en la zona de Palencia y Sahagún. (Anexo II)

De esta forma operará sobre las actividades que deben realizar los operadores dentro del autocontrol y sobre las actividades a realizar por el Titular de la Marca.



TITULO SEGUNDO: PROCESO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

CAPÍTULO III. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

Art. 10.- CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS.

Todas las materias primas empleadas en la elaboración de los productos amparados por la M.G. FABIOLA DE PALENCIA deberán cumplir con la Normativa vigente y sus posteriores modificaciones, así como cumplir las exigencias establecidas de cada una de ellas en el Reglamento de Uso.

Art. 10.1.- Harina de trigo

La harina de trigo empleada para la elaboración de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA tendrá una fuerza de entre 180 y 280, obtenida por ensayo alveográfico.

Art. 10.2.- Agua

Se utilizará agua potable

Cantidad: entre un 42% y un 48%.

Art. 10.3.- Levadura

Cantidad: entre un 0,3 % y un 2%.

Presentación: cualquier tipo de presentación

Art. 10.4.- Masa madre

Se utilizará masa madre natural (masa sometida a una fermentación natural acidificante) o pie de masa (masa madre con levadura sobrante del día anterior).

Cantidad: entre un 5% y un 25%

Art. 10.5.- Sal

Cantidad: entre un 1,5 % y un 2%



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 9 de 34

Art. 10.6.- Mejorantes panarios

Podrán utilizarse aditivos y coadyuvantes tecnológicos como ayuda al desarrollo de la masa para su fermentación e impulso, para la obtención de una producción uniforme.

Cantidad: hasta un máximo de 0,8%.

Art. 10.7.- Manteca de cerdo

Cantidad: Se acepta hasta un máximo del 5%.

CAPÍTULO IV. PROCESOS PRODUCTIVOS

Art. 11.- PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN.

El proceso de producción y elaboración de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA seguirá estrictamente lo indicado en el Título Séptimo, Anexo I del presente Reglamento de Uso, buscando la uniformidad para que el producto final tenga las características exigidas por la M. G. FABIOLA DE PALENCIA.

CAPÍTULO V. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

Art. 12.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL.

En este artículo se describen cuáles deben ser las características del producto final de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA.

En la Marca de Garantía se contempla un producto final cuya masa ha sido bregada, fermentada y horneada, de forma alargada, corteza dorada y miga prieta, con sabor suave y textura agradable.



a) DATOS SENSORIALES

La fabiola es un producto panario de aspecto alargado muy característico, con corteza fina, de color caramelizado, con brillo o ligeramente brillante y con unos cortes profundos y limpios en forma recta o en forma de rombos, formato ondas y picos respectivamente.

La miga es de color blanco cremoso, con alveolos muy pequeños, cerrados y homogéneos y con una textura suave.

El olor a pan es suave, no muy intenso, pero característico a producto horneado y a cereal.

Durante la masticación la corteza es ligeramente crujiente y el sabor es suave.

Tras la deglución, el aroma retronasal principal es a pan tostado, de intensidad media baja y sin presencia de notas extrañas como pueden ser grasa, plástico, conservante o rancidez.

En general la Fabiola debe tener una adecuada calidad hedónica fruto del equilibrio de sus características.

Los valores límite de los descriptores sensoriales se definen en:

- Caramelizado Corteza ≥ 3
- Dibujo ≥ 3
- Brillo $\geq 2,5$
- Grosor corteza $\geq 3,5$
- Miga Blanca $\geq 3,0$
- Olor $\geq 3,5$
- Alveolado pequeño $\geq 3,5$
- Crujiente Corteza ≥ 3
- Suave miga ≥ 3
- Sabor neutro $\geq 3,5$
- Ausencia aromas extraños $\geq 4,5$
- Calidad Hedónica $\geq 3,5$



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 11 de 34

b) CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

- **Peso (en masa)**

Peso: 320-400 g para los formatos grandes (en adelante fabiola)

Peso aproximado: 80-120 g para los formatos pequeños (en adelante fabiolín)

- **Formatos:**

Con corte recto (ondas)

Corte rombos cruzados (picos)



TITULO TERCERO: OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL TITULAR DE LA MARCA Y DE LOS OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA

CAPÍTULO VI. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL TITULAR DE LA MARCA

Art. 13.- OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA.

Art. 13.1.- GENERALIDADES

La Asociación Promotora, como titular de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA es un organismo dedicado a la defensa y amparo del producto citado, es el responsable último del cumplimiento del Reglamento de Uso, del fomento de los productos amparadas por la Marca y velará por el buen funcionamiento y nombre de la misma.

Art. 13.2.- CONCESIONES DE AUTORIZACIONES DE USO DE LA MARCA

El titular de la Marca concede a los operadores que cumplan todas las prescripciones establecidas en el presente Reglamento de Uso el derecho al uso del nombre y logotipo de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA en los productos elaborados de acuerdo con este Reglamento de Uso.

Art. 13.3.- MANTENIMIENTO DE REGISTROS

El Titular de la Marca mantendrá actualizados los registros de los que es responsable, especificados en el ANEXO IV.1.:

FO-T1. REGISTRO DE OPERADORES INSCRITOS.

FO-T2. REGISTRO DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN.

FO-T3. REGISTRO DE PETICIÓN Y ENTREGA DE CONTRAETIQUETAS.

FO-T4. COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD CON EL TITULAR DE LA MARCA.

Todos los registros mencionados en el presente artículo, serán archivados durante un tiempo mínimo de cuatro años, o en su caso, el tiempo que establezca la normativa en vigor.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 13 de 34

Art. 13.4.- OBLIGACIONES RESPECTO A LA ADMINISTRACIÓN

El Titular de la Marca se compromete a someter al visto bueno de la Administración todo el material publicitario o promocional que se edite, previamente a su difusión. Asimismo, comunicará de forma inminente a la Administración cualquier cambio que afecte a la aplicación y cumplimiento del Reglamento de Uso para su aprobación.

El Titular de la Marca pondrá a disposición de la Administración la documentación que le sea requerida.

Las competencias del Titular de la Marca afectan únicamente a los titulares inscritos en los registros establecidos por el presente Reglamento de Uso y al producto protegido por la Marca de Garantía en cualquiera de sus fases de fabricación, circulación o comercialización, salvo que disposiciones administrativas adicionales acuerden atribuciones competenciales mayores.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 14 de 34

Art. 13.5.- OTRAS OBLIGACIONES DEL TITULAR

Son Obligaciones del Titular de la Marca las siguientes:

- ✓ Es el responsable último del cumplimiento del Reglamento.
- ✓ Es el encargado de gestionar diversos registros:
 - Registros de operadores
 - Registros de entidades de Certificación
 - Registro de etiquetas
- ✓ Exigir, archivar y supervisar los partes de producción/trazabilidad de cada operador con el fin de controlar las etiquetas entregadas.
- ✓ Gestionar los presupuestos de la Marca
- ✓ Gestionar la promoción y publicidad de la marca para la expansión del producto en el mercado, así como velar por el prestigio de la Marca de Garantía.
- ✓ Establecer y aplicar el procedimiento sancionador.
- ✓ Conceder el derecho de Uso de la Marca de Garantía a los operadores inscritos en el Registro de Operadores.
- ✓ Estudiar, y en su caso, aprobar, modificaciones de los documentos relacionados con la Marca, incluido el presente Reglamento.
- ✓ Mantener el archivo de los compromisos establecidos con los diferentes operadores, donde se establezcan los compromisos y condiciones de uso de la Marca. Este compromiso puede explicitarse en la solicitud del operador y archivarse como tal.

Art. 14.- IMPARCIALIDAD, INDEPENDENCIA E INTEGRIDAD DEL TITULAR DE LA MARCA.

El Titular de la Marca cuenta con toda la autoridad en lo referente al cumplimiento del Reglamento de Uso.



REGLAMENTO DE USO

**MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA**

Página **15** de 34

El Titular de la Marca es independiente de las partes involucradas a las que presta sus servicios, esto es, de los inscritos en sus registros, y de cualquier otro grupo financiero, agrupaciones de usuarios, comerciantes o proveedores cuyos intereses pudieran condicionar directa o indirectamente sus actuaciones, para lo cual otorga a los órganos que de él dependen la autoridad necesaria.

La Asociación Promotora Fabiola de Palencia, Titular de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA, de acuerdo con el art. 68.2 de la Ley de Marcas, no fabricará ni comercializará productos o servicios idénticos o similares a aquellos para los que fuera a registrarse dicha marca, limitándose a certificar, a través de la entidad de certificación externa, que los productos cumplen con los requisitos establecidos en el presente Reglamento de Uso y a la realización de actividades publicitarias y promocionales del mismo.

El personal y miembros que formen parte del Titular de la Marca firmarán un compromiso profesional mediante el que se obligan al cumplimiento de los compromisos en cuanto a objetividad e imparcialidad de sus actuaciones.

El personal dedicado a las diferentes actividades se comprometerá a estar libre de cualquier presión comercial, financiera o de otro tipo que pueda influenciar su juicio.

CAPÍTULO VII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS OPERADORES

Art. 15.- OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA.

En el Registro de Operadores se inscribirán aquellos que elaboren Fabiola de Palencia y quieran formar parte de la marca.

Podrán solicitar la autorización de uso de la Marca de Garantía, las personas físicas o jurídicas que, de forma habitual, fabriquen el producto al que se refiere el Art. 8, 9 y 10 de este Reglamento de Uso. (Anexo IV.2., formato FO-P1).



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 16 de 34

Art. 15.1.- Solicitud e inscripciones

Los operadores interesados tendrán a su disposición el siguiente Reglamento de Uso y sus Anexos completos a fin de que cuente con toda la información del procedimiento de inscripción. Las características de los productos y el control de los mismos, los requisitos de la elaboración y otros aspectos complementarios de su relación con el Titular de la Marca.

Las peticiones de inscripción se dirigirán a la “Asociación Promotora Fabiola de Palencia” según el modelo recogido en el Anexo IV.2 FO-P1, junto con la documentación requerida en dicho modelo.

a) Preinscripción:

Presentar la solicitud con los documentos indicados en el apartado anterior, la industria contratará a una Entidad de Certificación Autorizada e inscrita en el registro de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La Entidad de Certificación realizará la auditoría de certificación en la que comprobará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento y si es conforme le entregará el certificado de conformidad.

b) Inscripción:

Una vez certificada la empresa esta emitirá copia del certificado al Titular de la Marca realizándose definitivamente la inscripción. Esta inscripción supone la apertura del expediente. En el plazo máximo de un mes, el presidente emitirá una declaración de inscripción en el registro correspondiente de la M. G FABIOLA DE PALENCIA que remitirá a su titular y en la que quede reflejado lo siguiente:

- El número de expediente
- El titular de la empresa inscrita
- La empresa inscrita
- La fecha de inscripción
- La firma del presidente.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 17 de 34

La inscripción en el registro correspondiente está condicionada al mantenimiento de la elaboración de Fabiola acogida a la M.G. FABIOLA DE PALENCIA en la totalidad de la producción del producto para el que solicitó autorización de la marca. Además, esta inscripción estará supeditada al mantenimiento de la certificación.

Art. 15.2.- Registros de la Marca de Garantía obligatorios

Entre las obligaciones de los operadores de la Marca, es fundamental la llevanza, cumplimentación, archivo y envío, en su caso, de los registros que figuran a continuación (recogidos en el ANEXO IV.2)

- FO-P1. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE OPERADORES.
- FO-P2. PRESENTACIÓN DE RECLAMACIONES
- FO-P3. REGISTRO DE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES
- FO-P4. REGISTRO DE PRESENTACIÓN Y ENVASADO
- FO-P5. REGISTRO USO DE CONTRAETIQUETAS M.G. FABIOLA DE PALENCIA
- FO-P6. REGISTRO DE OPERACIONES DE PRODUCCIÓN
- FO-P7. REGISTRO DE DESCALIFICACIÓN DE MUESTRAS
- FO-P8. REGISTRO DE ENTRADAS Y CUMPLIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.
- FO-P9. FORMATO DE RECURSO
- FO-P10. REGISTRO DE PRODUCCIÓN / TRAZABILIDAD M.G. FABIOLA DE PALENCIA
- FO-P11. MODELO DE FICHA DE CATA.
- FO-P12. SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS.

Los registros generados en la aplicación del presente Reglamento de Uso y aquellos, y gestionados por los operadores serán archivados por éstos, durante un periodo no inferior a cuatro años y, en su caso, lo que establezca la legislación vigente.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 18 de 34

Art. 15.3.- Control y Disponibilidad de los Registros

El operador actualizará y conservará los registros que permitan demostrar el cumplimiento del presente Reglamento de Uso y estará al corriente de las disposiciones vigentes en materia de etiquetado, condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de los locales u otras. Estos registros estarán a disposición de la Entidad de Certificación para su consulta durante las visitas, para evaluar el cumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento de Uso y Anexos y en la legislación vigente.

Art. 15.4.- Responsabilidades y Obligaciones de los operadores

Son responsabilidades de los operadores:

- Cumplir los requisitos técnicos y condiciones de las instalaciones, establecidas en la Reglamentación Higiénico Sanitaria aplicable.
- Elaborar producto amparado por la Marca de Garantía una vez aprobada su inscripción en el Registro de Operadores.
- Asegurar que la harina utilizada para la fabricación de la fabiola amparada por la M.G. FABIOLA DE PALENCIA, dispone del alveograma para la verificación de sus características, que deberá ser remitido por el proveedor con cada partida de harina.
- Comprobar la adecuación sensorial de las Fabiolas amparadas a través de una cata a la semana del producto amparado (eligiendo una pieza de FABIOLA/FABIOLÍN terminada) y dejando constancia en el registro FO-P3 Registro de características sensoriales.
- Comprobar la adecuación de presentación y envasado de las Fabiolas semanalmente, dejando constancia en el registro FO-P4 Registro de presentación y envasado.
- Garantizar el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento de Uso a través de sus autocontroles.
- En caso de cualquier incidencia o descalificación de un número de fabiolas deberá reflejarlo en el formato correspondiente. (Anexo IV.2 FO-P7)



REGLAMENTO DE USO

**MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA**

Página 19 de 34

- No se deberá mezclar nunca fabiolas amparadas por la Marca de Garantía con fabiolas no amparadas por ésta, debiendo éstos últimos, ser almacenadas en zonas distintas y diferenciadas.
- Cumplir las normas de etiquetado, contraetiquetado y envasado de la fabiola.
- Asegurar que la fabiola obtenida de forma no conforme con las especificaciones recogidas en el Anexo I del presente Reglamento, no podrá ser etiquetada bajo el amparo de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA.
- Cumplimentar, actualizar y archivar correctamente, todos los Registros establecidos en el presente Reglamento y que afecten al operador, estando a disposición tanto del Titular de la Marca, como de la Autoridad competente y de la Entidad de Certificación.
- Adoptar las medidas necesarias antes las reclamaciones de los clientes y documentar y archivar dichas acciones.
- Facilitar las actuaciones de los técnicos de la Entidad de Certificación y de la Administración, así como proporcionar toda la documentación que precisen para el desarrollo de su trabajo.
- Archivar las copias de las “Actas de Inspección y autocontrol”, en su caso, los boletines de los resultados analíticos de las tomas de muestras realizadas en estas inspecciones.
- En su caso, enviar al Titular de la Marca los Registros en los plazos establecidos para cada caso.
- La publicidad de la Marca amparará exclusivamente a los productos de la Marca, no induciendo a confusión a los consumidores.
- Mantener un archivo de las reclamaciones de los clientes, referidas a la fabiola amparada por la Marca de Garantía.
- Cumplir la legislación vigente.
- Hacer un adecuado uso de la Marca de Garantía.



TITULO CUARTO: AUTOCONTROL DE OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA Y DE LOS OPERADORES

CAPÍTULO VIII. AUTOCONTROL DE OBLIGACIONES DEL TITULAR Y DE LOS OPERADORES DE LA MARCA DE GARANTÍA

Art. 16.- MEDIDAS DE CONTROL: AUTOCONTROL.

Los operadores son los responsables de asegurar que sus productos cumplen con lo establecido en el presente Reglamento de Uso.

La realización de las actuaciones de Autocontrol podrá ser llevada a cabo por personal propio de la empresa o podrán ser subcontratadas a entidades externas.

ART. 17.- SISTEMÁTICA DE ACTUACIÓN.

Una vez los operadores interesados han realizado la preinscripción para ser operadores de la Marca, el Titular de la Marca procederá a su inscripción automática una vez haya revisado que las mismas han sido certificadas por una Entidad Externa Acreditada (inscrita según la Orden AYG/1061/2011).

Art. 17.1.- Ejecución de autocontrol

El autocontrol lo realizarán los operadores, que son los responsables de asegurar que sus productos cumplen con lo establecido en el Reglamento de Uso. Los registros y declaraciones permitirán un conocimiento perfecto y completo de la trazabilidad del producto, desde el origen al consumidor final.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 21 de 34

Este autocontrol de los operadores se refiere al menos a los siguientes apartados:

- Sobre los registros y documentos que deberán llevar relacionados con los productos autorizados para el uso de la marca.
- Sobre el cumplimiento de las características que deben reunir las materias primas.
- Sobre las prácticas de elaboración.
- Sobre las características que debe cumplir el producto final.
- Sobre el adecuado uso de la Marca.
- Sobre la identificación y etiquetado, tanto del producto final, como de las materias primas, a lo largo del proceso productivo.

Las actuaciones de autocontrol serán llevadas a cabo por los propios operadores pudiendo contratar a empresas para la realización de determinadas actividades (toma de muestras, análisis, etc.) de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Uso de la Marca.

Art. 17.2.- Toma de muestras.

Para la realización del autocontrol, las muestras tomadas se identificarán de forma indeleble, con un número, dejando constancia de dicha identificación, en la hoja de toma de muestras correspondientes. (Anexo IV.2, Formato FO-P11)

Cada operador, realizará dos tomas de muestras al año de producto acabado (verano-invierno). El número de muestras para el control bianual se establecen en 9 Fabiolas, cantidad suficiente para el análisis sensorial y de criterios establecidos por la Marca de Garantía.

Siendo el horneado lo que más influye en la posible variabilidad de las muestras se define en la toma de muestras coger: 3 fabiolas del primer horneado del día, 3 fabiolas del horneado a media mañana y 3 fabiolas del último horneado.

Las muestras serán recogidas y analizadas por técnicos de un organismo externo con experiencia en dicho ámbito.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 22 de 34

La comprobación del parámetro de la fuerza de la harina se constatará mediante la solicitud anual del alveograma a la harinera (campaña anual de trigos) y mediante analítica anual por medio de laboratorio externo acreditado para el alcance según la norma UNE-EN-ISO-17025.

Art. 17.3.- Gestión de las actuaciones del Autocontrol

Los operadores de la Marca se comprometen a archivar durante cuatro años, todos los documentos y registros derivados del autocontrol y del control de la empresa certificadora externa, entre los que se incluyen los registros, actas de inspección, toma de muestras, boletines de análisis, etc.

Art. 18.- ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN. CONTROL EXTERNO.

El cumplimiento del Reglamento de uso de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA y la realización de las actuaciones de autocontrol, será certificado por una Entidad de Certificación Externa, que debe cumplir con lo establecido en la ORDEN AYG/1061/2011, 30 de junio, por la que se regula la autorización de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios y su inscripción en el Registro, para poder actuar en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Esta Entidad será la encargada de efectuar los controles necesarios para la Certificación y Seguimiento de los productos amparados por la M.G. FABIOLA DE PALENCIA.

TITULO QUINTO: INFRACCIONES Y SANCIONES

CAPÍTULO IX. COMPETENCIA Y MEDIDAS SANCIONADORAS, INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO SANCIONADOR

Art. 19.- COMPETENCIA Y MEDIDAS SANCIONADORAS.

Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por infracciones a la legislación vigente en la materia que se puedan aplicar por diferentes Administraciones Públicas, el Titular de la Marca de Garantía, la "Asociación Promotora Fabiola de Palencia", podrá sancionar el incumplimiento del presente Reglamento de Uso con: amonestación, suspensión temporal y suspensión definitiva del uso de la Marca, atendida la gravedad y el grado de reincidencia del responsable.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página **23** de 34

a) Tendrán la consideración de falta leve:

- No comunicar al Titular de la Marca cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción de los Registros.
- No aportar en los periodos establecidos por este Reglamento los datos que figuren en los registros correspondientes a cada operador.
- Cuando se pruebe por el infractor que no haya existido mala fe y los hechos no sean constitutivos de una falta grave o muy grave.

Si el Titular de la Marca detecta una falta leve se le dará un plazo máximo de cuatro meses para corregir dicha falta.

b) Tendrán la consideración de faltas graves:

- La no corrección de una falta leve en el plazo establecido por la Junta Directiva.
- La suspensión temporal por parte de la entidad de Certificación (no se tendrá en cuenta la suspensión temporal por falta de actividad).
- Uso del logotipo de la marca en productos no amparados por el Reglamento de Uso.
- Uso de la publicidad que suministra el Titular de forma errónea y que suponga un engaño para el consumidor existiendo mala fe por parte de la industria.
- El no permitir el acceso a sus instalaciones y/o documentación al personal de la Entidad de Certificación, así como los Servicios Técnicos de la Administración y del Titular de la Marca.
- Cualquier otra infracción que tenga transcendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

Si el Titular de la Marca detecta una falta grave, se le dará un plazo máximo de cuatro meses para corregir dicha falta. En el caso de suspensión temporal por parte de la Entidad de Certificación, el plazo coincidirá con el establecido por la Entidad de Certificación.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 24 de 34

- c) Tendrán la consideración de faltas muy graves:
- La retirada por parte de la Entidad de Certificación (no se tendrá en cuenta la retirada por falta de actividad)
 - Utilizar la Marca de conformidad sin estar autorizado por una entidad de certificación o seguir utilizando la Marca una vez suspendido.
 - La reiteración, en el plazo de un año, de dos o más faltas calificadas como graves.
 - Reincidencia de la misma falta grave en dos años consecutivos.

Art. 21.- TIPO DE SANCIONES APLICABLES.

Las infracciones definidas en el artículo anterior, serán sancionadas de la siguiente forma:

1. Las faltas leves serán sancionadas con apercibimiento.
2. Las faltas graves serán sancionadas con pérdida temporal del uso del distintivo de la Marca por un plazo máximo de un año.
3. Las faltas muy graves sancionadas con la baja definitiva de los registros de la Marca.

Art. 22.- PROCEDIMIENTO SANCIONADOR.

El Presidente de la Entidad Titular de la Marca elaborará un informe de inmediato donde se indicarán las deficiencias detectadas y la sanción propuesta.

Este informe se trasladará al interesado para que tenga conocimiento del mismo y del inicio del procedimiento sancionador. Frente a este informe podrá realizar las alegaciones que estime oportunas en contra de la decisión tomada, en un plazo máximo de diez días naturales desde la recepción de la notificación.

Si la sanción impuesta es la baja definitiva de los registros, el operador sancionado no puede volver a solicitar el alta en dichos registros hasta que hayan transcurrido cuatro años desde la notificación de la sanción definitiva y firme.



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 25 de 34

Las sanciones establecidas por el Titular de la Marca serán comunicadas por escrito a la Entidad de Certificación cuyo cliente sea el operador de la sanción.

En todos los casos las bajas definitivas las realizará la Asamblea General a propuesta de la Junta Directiva de la “Asociación Promotora Fabiola de Palencia”, titular de la Marca.

TITULO SEXTO: ETIQUETADO Y ENVASADO

CAPÍTULO X. ETIQUETAS Y LOGOTIPO

Art. 23.- ETIQUETADO.

Art. 23.- ETIQUETADO -Las fabiolas amparadas se presentarán al consumidor con un tipo de envase o protección que a su vez incluya la contraetiqueta numerada. Este envase deberá ser inviolable para garantizar la trazabilidad del producto. El tipo de envase - contraetiqueta deberán ser aprobadas por el Titular de la Marca en acuerdo de Junta Directiva. Los envases que se utilicen deberán ser nuevos (no reutilizables), limpios e individualizados para cada pieza de fabiola. Deberán favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto amparado y, en general, la calidad del producto y prestigio de la marca de garantía. Las bolsas dispondrán de una ventana central transparente que permita ver el producto

Las etiquetas de las fabiolas amparadas por la Marca de Garantía se ajustarán, con carácter general, a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado.

Además, las fabiolas amparadas, se contraetiquetarán con un formato (Anexo III, Formato II) de contraetiqueta numerada que deberá ser aprobado por el Titular de la Marca el cual se encargará también de su entrega a los operadores (Anexo IV, Formatos FO-P12 y FO-T3).



REGLAMENTO DE USO

MARCA DE GARANTÍA
FABIOLA DE PALENCIA

Página 26 de 34

Estas contraetiquetas se diseñarán en forma de pegatina, las cuales se colocarán en las fabiolas pegada cerrando la parte superior de la bolsa donde se introduce la Fabiola.

La M.G. FABIOLA DE PALENCIA establece que las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicados a las fabiolas protegidas por la M.G. FABIOLA DE PALENCIA que regula el presente Reglamento de Uso, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otras fabiolas o productos distintos de los amparados por la Marca de Garantía.

Art. 23.- LOGOTIPO.

El logotipo de la M.G. FABIOLA DE PALENCIA, se compone de un disco morado con ribetes en formato de ondas con el nombre de Fabiola de Palencia en el interior y una imagen en forma de fabiola de ondas. En la parte inferior figura la leyenda “Marca de Garantía”.

El modelo de logotipo se encuentra en el Anexo III, Formato I, del presente Reglamento de Uso.

OPERADOR		SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS	AUTOCONTROL OPERADORES	
			FO-P12	Página 27 de 34

TITULO SÉPTIMO: ANEXOS DEL REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA FABIOLA DE PALENCIA

TITULO SÉPTIMO: ANEXOS DEL REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA FABIOLA DE PALENCIA.....	27
ANEXO I: PROCESO DE ELABORACIÓN M.G. FABIOLA DE PALENCIA	28
ANEXO II: ZONA DE ELABORACIÓN MG FABIOLA DE PALENCIA	32
ANEXO III: LOGOTIPO Y CONTRAETIQUETA MG FABIOLA DE PALENCIA	33
FORMATO I. LOGOTIPO DE LA M.G. FABIOLA DE PALENCIA.....	33
FORMATO II. MODELO DE CONTRAETIQUETA DE LA MG FABIOLA DE PALENCIA.....	34
ANEXO IV: REGISTROS DE AUTOCONTROL MARCA DE GARANTÍA FABIOLA DE PALENCIA. ¡Error! Marcador no definido.	
<u>ANEXO IV.1.</u> REGISTROS DE AUTOCONTROL DEL TITULAR	¡Error! Marcador no definido.
<u>ANEXO IV.2.</u> REGISTROS DE AUTOCONTROL OPERADORES.....	¡Error! Marcador no definido.

Fdo: Higinio Álvarez Serrano- Presidente Asociación Promotora Fabiola de Palencia	Revisión 1	29/06/2021
--	------------	------------

ANEXO I: PROCESO DE ELABORACIÓN M.G. FABIOLA DE PALENCIA

En este apartado se describirán aquellas etapas del proceso de elaboración de la Fabiola de Palencia que son importantes y diferenciales para la obtención de la fabiola amparada por la Marca FABIOLA DE PALENCIA.

Los procesos de elaboración de ajustarán a lo indicado a continuación:

- ✓ DOSIFICADO DE INGREDIENTES: para la elaboración de la M.G. Fabiola de Palencia se utilizarán los ingredientes siguientes en las cantidades establecidas sobre la base de 100 kg de harina:


	MÍNIMO (%)	MÁXIMO (%)
HARINA (VALOR DE W)	180 10^{-4} J	280 10^{-4} J
AGUA	42	48
MASA MADRE/PIE DE MASA	5	25
MANTECA DE CERDO	0	5
LEVADURA	0,3	2
SAL	1,5	2
MEJORANTE	0	0,8

- ✓ **AMASADO:** se añaden los distintos ingredientes a la vez o en el caso de que añadan por fases, siempre se añadirá la levadura en la última fase. El tiempo total de amasado depende de la cantidad de masa de cada tanda y oscilará entre 5-20 minutos.
- ✓ **REFINADO:** se realiza en refinadoras de rodillos y consiste en pasar la masa varias veces por los rodillos para eliminar las burbujas de aire y conseguir en el producto final una miga compacta y blanquecina. El tiempo puede variar en función del tamaño de la masa.
- ✓ **DIVISIÓN:** la división en piezas se realiza en una pesadora-divisora volumétrica que divide la masa en piezas de
 - FABIOLÍN entre 80-120 g (pesos en masa)
 - FABIOLA entre 320-400 g (pesos en masa)

OPERADOR		SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS	AUTOCONTROL OPERADORES	
			FO-P12	Página 29 de 34

- ✓ **BOLEADO-FORMADO:** se realiza de forma automática, en trenes de laboreo. Bolear consiste en dar forma de bola a la porción de masa y formar es dar forma final.
- ✓ **CORTADO:** se realiza de forma manual con cuchilla, en forma recta para dar lugar a la fabiola de tipo ondas y en forma de rombos dando lugar a la fabiola tipo picos. Se puede realizar antes, durante o después de la fermentación.
- ✓ **FERMENTACIÓN:** se lleva a cabo a temperatura ambiente entre 30 y 120 minutos o, en cámaras de fermentación controlada, entre 24-35 °C y 55-80% HR entre 30 minutos y 180 minutos.
- ✓ **HORNEADO:** se lleva a cabo en horno a 180-230°C entre 20-45 minutos, en función del tamaño de las piezas, de las masas y los hornos. Nada más introducir las fabiolas en el horno se puede o no aplicar un poco de vapor para conferir cierto brillo a las piezas. En algunos casos es suficiente con el propio vapor del horno.
- ✓ **ENFRIADO:** se realiza a Tª ambiente.
- ✓ **ENVASADO Y ETIQUETADO:** las piezas irán envasadas en bolsas abiertas por un extremo, cerrada con la contraetiqueta adhesiva.

Fdo: Higinio Álvarez Serrano- Presidente Asociación Promotora Fabiola de Palencia	Revisión 1	29/06/2021
--	------------	------------

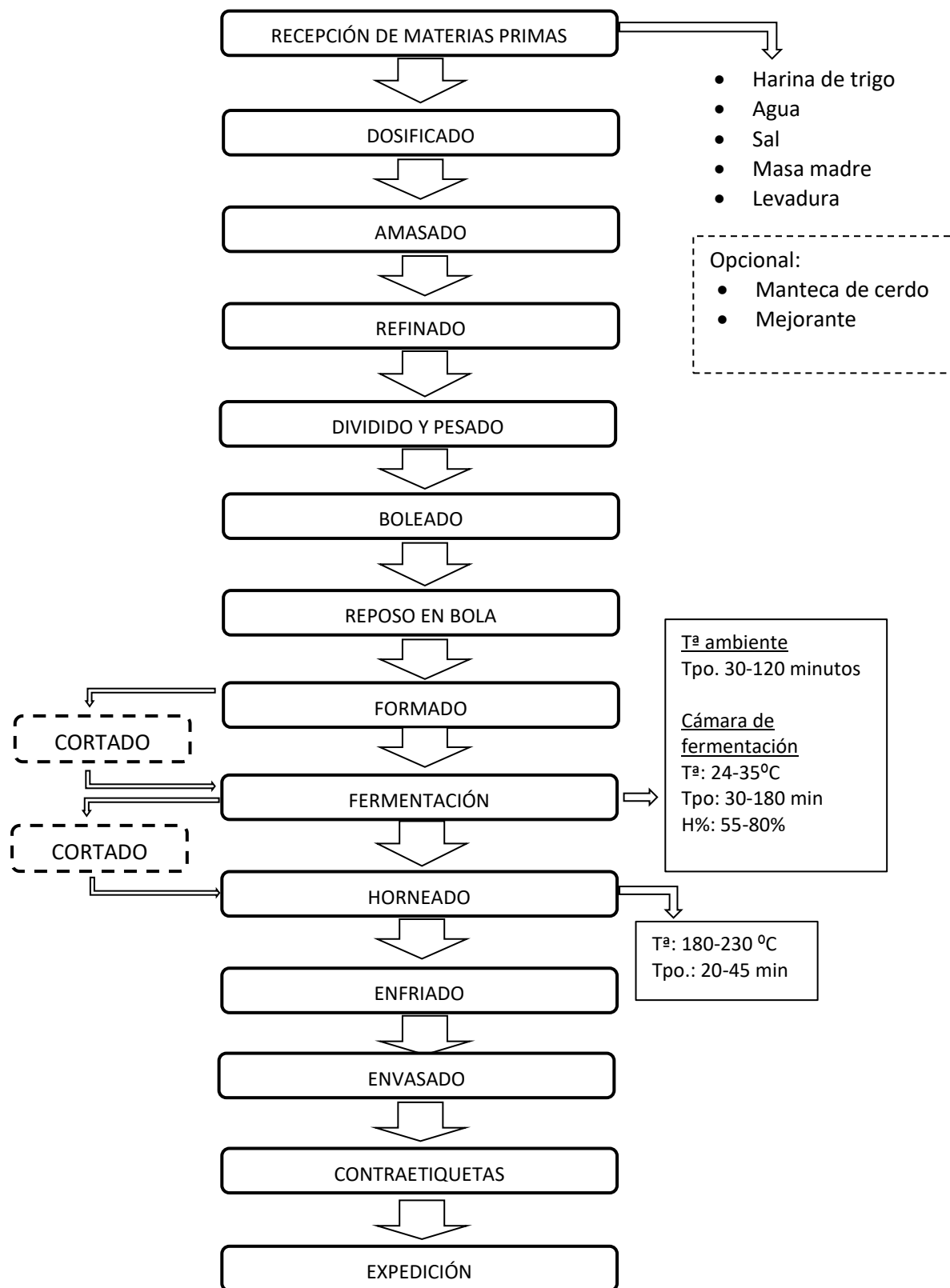
OPERADOR		SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS	AUTOCONTROL OPERADORES	
			FO-P12	Página 30 de 34

En la siguiente tabla se presenta el resumen del proceso de elaboración de la fabiola/fabiolín:

		MÍNIMO	MÁXIMO
TIEMPO AMASADO		5 minutos	20 minutos
PESO EN MASA DE LAS PIEZAS	Fabiolín	80 g	120 g
	Fabiola	320 g	400 g
REPOSO		10 minutos	25 minutos
FERMENTACIÓN EN CÁMARA	TEMPERATURA	24 °C	35 °C
	TIEMPO	30 minutos	180 minutos
	HUMEDAD	55%	80%
FERMENTACIÓN A TEMPERATURA AMBIENTE		30 minutos	120 minutos
Tª COCCIÓN -HORNEADO		180 °C	230 °C
TIEMPO COCCIÓN- HORNEADO		20 minutos	45 minutos

Fdo: Higinio Álvarez Serrano- Presidente Asociación Promotora Fabiola de Palencia	Revisión 1	29/06/2021
--	------------	------------

DIAGRAMA DE FLUJO



OPERADOR		SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS	AUTOCONTROL OPERADORES	
			FO-P12	Página 32 de 34

ANEXO II: ZONA DE ELABORACIÓN MG FABIOLA DE PALENCIA

Toda la provincia de Palencia además de la localidad leonesa de Sahagún, limítrofe a la provincia de Palencia.



Fdo: Higinio Álvarez Serrano- Presidente Asociación Promotora Fabiola de Palencia	Revisión 1	29/06/2021
--	------------	------------

OPERADOR		SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS	AUTOCONTROL OPERADORES	
			FO-P12	Página 33 de 34

ANEXO III: LOGOTIPO Y CONTRAETIQUETA M.G. FABIOLA DE PALENCIA

FORMATO I. LOGOTIPO DE LA M.G. FABIOLA DE PALENCIA



OPERADOR		SOLICITUD DE CONTRAETIQUETAS	AUTOCONTROL OPERADORES	
			FO-P12	Página 34 de 34

FORMATO II. MODELO DE CONTRAETIQUETA DE LA MG FABIOLA DE PALENCIA



Fdo: Higinio Álvarez Serrano- Presidente Asociación Promotora Fabiola de Palencia	Revisión 1	29/06/2021
--	------------	------------