

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

882

ORDEN de 26 de diciembre de 2001 por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea» y de su Consejo Regulador.

De conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, para la aplicación del artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se podrá conceder una protección transitoria nacional a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

Examinada la solicitud de registro como Indicación Geográfica Protegida para la «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, y a la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, y aprobado el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea», por Orden foral de 19 de junio de 2000, modificada por la Orden foral de 10 de septiembre de 2001, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra en materia de agricultura, ganadería y montes, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, el texto del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea», aprobado por Orden foral de 19 de junio de 2000, modificada por la Orden foral de 10 de septiembre de 2001, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, que figura como anexo a la presente disposición, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión.

Disposición final única.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 26 de diciembre de 2001.

ARIAS CAÑETE

ANEXO

Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea» y su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Base legal de la protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre; en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real Decreto 1297/1987, de 9 de octubre, y en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a la que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en el Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas

y alimenticios, y la Orden de 25 de enero de 1994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios, queda protegida con la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea» la carne de ganado vacuno de las razas Pirenaica, Blonde de Aquitania, Pardo Alpina y Charolais y sus cruces, que reuniendo las características especificadas en este Reglamento, cumplan en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

1. La protección otorgada se extiende al nombre en castellano así como al nombre en euskera de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea».

2. Queda prohibida la utilización en otras carnes de vacuno de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este Reglamento, aun en los casos en que vayan precedidas por las expresiones «tipo», «estilo», «gusto», «nacido en», «criado en», «cebado en», «sacrificado en», «despiezado en», «envasado en», u otras análogas.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea», la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento de éste, así como el fomento y control de calidad del producto amparado, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, al Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación aprobará el Manual de Calidad y Procedimiento elaborado por el Consejo Regulador en aplicación de la Norma EN 45011 que especifica los criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos, y que será puesto a disposición de los inscritos en la Indicación Geográfica Protegida.

3. El Consejo Regulador elevará al Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra los acuerdos adoptados que afecten a los derechos y deberes de los inscritos, para su aprobación.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 4. *Zona de producción.*

1. La zona de producción, crianza y cebo del ganado destinado a la producción de carne apta para ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida, es la siguiente:

- Comarca I, Nor-Occidental, completa.
- Comarca II, Pirineos, completa.
- Comarca III, Cuenca de Pamplona, completa.
- Comarca IV, Tierra Estella, completa.
- Comarca V, Navarra Media, completa.
- Comarca VI, Ribera Alta, completa.

Comarca VII, Ribera Baja: Únicamente están incluidos los municipios siguientes: Valtierra, Arguedas, Castejón, Corella, Fitero, Cintruénigo, Tudela, Murchante, Cascante, Tulebras, Monteagudo, Barillas, Ablitas, Fontellas, Cabanillas, Ribaforada, Fustiñana, Buñuel y Cortes.

2. Las Comarcas a las que se refiere el apartado anterior, y los municipios que las integran, están delimitadas en la Orden foral de 2 de marzo de 1998, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, por la que se da publicidad a la división territorial de Navarra en Comarcas Agrarias.

Artículo 5. *Razas aptas.*

Únicamente los terneros machos y hembras de las razas Pirenaica, Blonde de Aquitania, Pardo Alpina, Charolais, y los cruces entre sí, son aptos para suministrar carne que será amparada por la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 6. *Alimentación de los animales.*

1. La alimentación del ganado destinado al sacrificio, y cuyas carnes opten a ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, se adaptará a las normas tradicionales de aprovechamiento de los pastos en Navarra, según las peculiaridades típicas que han marcado tradicionalmente la producción cárnica navarra y que están ligadas a factores geográficos y socio-lógicos propios de esta Comunidad Foral.

2. El amamantamiento será obligatorio, como mínimo, durante los cuatro primeros meses de vida del animal. Durante la lactancia, las vacas nodrizas podrán recibir, además del pasto, alimentación suplementaria compuesta de productos a base de cereales y leguminosas, y alimentos concentrados autorizados por el Consejo Regulador y especificados en el Manual de Calidad.

3. En el proceso de cebado, la alimentación será de tipo tradicional, quedando prohibido el uso de cualquier sustancia que suponga un riesgo para el consumo humano o menoscabe la calidad de la carne.

4. El Consejo Regulador podrá establecer en el Manual de Calidad normas complementarias relativas al manejo de las explotaciones, así como a la alimentación y características y calidades de los piensos.

5. En todo caso se cumplirá la legislación vigente referente a esta materia.

Artículo 7. *Higiene, bienestar e identificación de los animales.*

1. Las explotaciones ganaderas acogidas a la Indicación Geográfica Protegida realizarán obligatoriamente las campañas oficiales de saneamiento y cualquier otra medida profiláctica de carácter oficial. Igualmente, deberán realizar la desparasitación de las vacas nodrizas en primavera y otoño y de los terneros a la entrada en el cebadero.

2. Las explotaciones ganaderas presentarán obligatoriamente una relación de los medicamentos administrados a los animales para poder llevar el control de los tratamientos terapéuticos y preventivos realizados.

3. Los alojamientos de los animales cumplirán las condiciones de iluminación, temperatura, humedad, circulación de aire, ventilación y otros factores ambientales como concentración de gases e intensidad de ruido que la buena práctica ganadera aconseja, y establece la normativa correspondiente. Los animales tendrán libertad de movimientos para la realización de sus necesidades fisiológicas y etológicas, tanto en los sistemas de estabulación libre como trabadas, y la limpieza de las instalaciones será la adecuada.

4. Todas las reses pertenecientes a una explotación inscrita en los registros de la Indicación Geográfica Protegida deberán estar identificadas individualmente.

5. La identificación se realizará con los crotales autorizados en la legislación vigente para la identificación de machos y hembras de ganado vacuno. En el momento del control se extenderá un acta en la que figurarán los datos relativos a la explotación, los relativos al animal (número de crotal, raza, edad y sexo), la fecha de control y la referencia de las muestras recogidas. Toda esta información será remitida al Consejo Regulador, que recogerá los datos en la base de datos informatizada.

En los animales de raza Pirenaica, la identificación incluirá, asimismo, la marca y el número de identificación del Libro Genealógico.

6. En caso de pérdida o deterioro de la identificación, esta circunstancia deberá comunicarse al Consejo Regulador y corregir la anomalía.

7. Las carnes de los animales que no figuren identificados como se establece en el punto 5 de este artículo no podrán ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 8. *Tipos de animales.*

Considerando la edad y la alimentación a la que fueran sometidos los animales antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos de animales:

Ternero: Animal macho procedente de las razas definidas en el artículo 5, nacido en el área de producción que recoge el artículo 4 de este Reglamento y que ha sido alimentado y criado de acuerdo con las normas que establezca el Consejo Regulador. Se sacrifica entre los nueve y los trece meses de edad.

Ternera: Animal hembra procedente de las razas definidas en el artículo 5, nacida en el área de producción que recoge el artículo 4 de este Reglamento y que ha sido alimentada y criada de acuerdo con las normas que establezca el Consejo Regulador. Se sacrifica entre los ocho y los doce meses de edad.

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 9. *Zona de elaboración.*

El zona de elaboración de las carnes protegidas coincide con la zona de producción y cebo de los animales, definida en el artículo 4 de este Reglamento.

Artículo 10. *Transporte de los animales.*

1. El transporte de los animales hasta el matadero irá amparado con la correspondiente documentación oficial que garantice su procedencia y estado sanitario. El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad reglas precisas sobre duración, condiciones y distancias para el transporte al matadero. La recepción y estabulación de espera deberá adecuarse a las características de los animales. Se recomienda la existencia de instalaciones que permitan una espera individualizada de los animales.

2. En todo momento se evitará la posibilidad de que se produzca un estrés perjudicial para la calidad de la carne.

3. Queda prohibido el uso de tranquilizantes.

Artículo 11. *Edad de sacrificio.*

La edad de sacrificio será para los machos de nueve a trece meses y para las hembras de ocho a doce meses.

Artículo 12. *Sacrificio de los animales.*

1. En los locales de estabulación de los mataderos inscritos en el registro de la Indicación Geográfica Protegida existirá, durante el período de reposo al sacrificio, una perfecta separación entre el ganado inscrito y el no inscrito.

2. Los animales pertenecientes a ganaderías inscritas deberán ir al matadero con los crotales de identificación al que se refiere el artículo 7 de este Reglamento, no pudiendo ser amparada su carne por la Indicación Geográfica Protegida si carece de dicha identificación.

3. El sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos, debiendo realizar grupos constituidos por tipos iguales, de acuerdo a lo establecido en el artículo 8.

4. En el sacrificio de los animales, en el despiece y en la manipulación de las carnes frescas, se tendrá en cuenta lo establecido en el capítulo VII del anexo 1 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, y en el resto de la legislación aplicable.

5. En función de las necesidades de organización, se podrá exigir la matanza coordinada entre los distintos mataderos, así como una matanza mínima en cada uno de ellos.

6. En todo momento deberá ser posible relacionar la canal con el animal de la que proceda.

7. Las canales que han de ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida no podrán ser congeladas.

Artículo 13. *Identificación de las canales.*

El Consejo Regulador establecerá un sistema de marcado e identificación de las canales y piezas que vayan a ser protegidas, especificado en el Manual de Calidad, de forma que permita su identificación en cualquier momento de su faenado y comercialización.

Únicamente se marcarán aquellas canales que, cumpliendo los requisitos señalados en este Reglamento y las normas establecidas por el Consejo Regulador en el Manual de Calidad, sean calificadas como aptas para ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, en la forma que establezca el Consejo Regulador.

El sellado será realizado por los veedores del Consejo Regulador en el matadero en el que se hayan sacrificado los animales.

Artículo 14. *Temperatura de almacenamiento.*

Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección post-mortem y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a 7 grados centígrados para canales y sus piezas.

Artículo 15. *Período de maduración.*

El período de maduración será, como mínimo, de siete días desde el sacrificio hasta que la carne sea adquirida por el consumidor.

Artículo 16. *Despiece.*

1. En las salas de despiece, el despiece de las canales y las partes de las piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, no podrá ser simultáneo con el de otras canales y piezas no amparadas.

2. El almacenamiento deberá realizarse de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas y sus porciones.

3. El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad un sistema que permita garantizar la identificación y procedencia de las carnes.

CAPÍTULO IV**Características de la carne****Artículo 17. *Clasificación de las canales.***

Sólo serán admitidas las categorías S-E-U-R de la normativa europea, quedando definidas de la siguiente forma:

Clase S, todos los perfiles extremadamente convexos, con desarrollo muscular excepcional con dobles músculos (tipo «culón»).

Clase E, todos los perfiles convexos o super convexos, con desarrollo muscular excepcional.

Clase U, perfiles convexos en su conjunto, fuerte desarrollo muscular.

Clase R, perfiles rectilíneos en su conjunto, con buen desarrollo muscular.

Artículo 18. *Estado de engrasamiento.*

El estado de engrasamiento estará en las clases 2 ó 3 de la normativa europea:

Clase 2; poco cubierto: Grasa de cobertura inapreciable. El músculo es visible en casi toda la canal. Una ligera película de grasa recubre la parte superior y las costillas. Por la cara interna de la cavidad torácica los músculos intercostales se aprecian perfectamente.

Clase 3; cubierto: Una ligera capa de grasa se extiende por la parte superior y las costillas ocultando los músculos. Los músculos de la espalda y de la pierna no están todavía recubiertos. Por la cara interna de la cavidad torácica los músculos intercostales son aún visibles. No hay, o hay poca, grasa en las costillas.

Artículo 19. *Color.*

El color de la carne debe ser rojo, cumpliendo los límites de la norma de la calidad de la carne de vacuno, es decir, estará entre valores «2», o rosa; «3», o rojo claro, y «4», o rojo.

Artículo 20. *PH.*

Se realizará la medición del pH a las veinticuatro horas del sacrificio y su valor no podrá ser superior a 6.

Artículo 21. *Residuos en la carne.*

La carne de «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea» deberá cumplir todos los requisitos para una óptima calidad sanitaria. Dentro de los parámetros que definen esta calidad sanitaria se hará especial hincapié en la ausencia de los residuos que se detallan a continuación y que serán objeto de control por parte del Consejo Regulador: Hormonas, clenbuterol, tranquilizantes, inhibidores, metales pesados, tireostáticos, y cualquier otro producto que por su composición suponga un riesgo para el consumo humano.

CAPÍTULO V**Registros****Artículo 22. *Registros del Consejo Regulador.***

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

a) Registro de explotaciones ganaderas.

b) Registro de cooperativas agrarias de elaboración y comercialización.

c) Registro de mataderos.

d) Registro de salas de despiece.

e) Registro de elaboradores-abastecedores.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos o en la forma que establezca el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

3. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento.

4. Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los registros correspondientes.

5. La inscripción en los registros es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de dos años para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

6. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone este Reglamento, debiendo comunicar al Consejo Regulador, en el plazo de quince días, cualquier variación que se produzca y que afecte a los datos suministrados en la inscripción. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender cautelar o definitivamente las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones, previa instrucción del procedimiento que se sustanciará por las normas del procedimiento administrativo común.

7. La suspensión cautelar se acordará motivadamente junto con la providencia de la apertura del procedimiento, por un plazo no superior a tres meses.

8. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en ese artículo.

Artículo 23. *Registro de explotaciones ganaderas.*

1. En el registro de explotaciones ganaderas se inscribirán las que, estando ubicadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran acogerse a la protección de la Indicación Geográfica Protegida y lo soliciten voluntariamente.

2. En dicho registro se inscribirán, de forma diferenciada, los siguientes tipos de explotaciones:

A) Explotaciones de vacas de las razas Pirenaica, Blonde de Aquitania, Parda Alpina y Charolais, y los cruces entre sí, según tipo de explotación:

a) Las que producen terneros pasteros para su cebo en otras explotaciones.

b) Explotaciones de ciclo cerrado.

c) Explotaciones de ciclo cerrado, más terneros adquiridos en explotaciones inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.

B) Cebaderos cuyos terneros procedan exclusivamente de explotaciones inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.

3. En la inscripción figurará el nombre o razón social del titular de la explotación registrada en el Censo de Ganadería del Gobierno de Navarra, el número de explotación, el domicilio de la entidad o del titular individual, el número de cabezas que componen el rebaño, con expresión individualizada de sementales, hembras reproductoras y animales de engorde, la descripción de las instalaciones, y cuantos datos sean necesarios para la calificación, localización e identificación de la ganadería inscrita.

Artículo 24. *Registro de cooperativas agrarias de elaboración y comercialización.*

1. En el registro de cooperativas agrarias de elaboración y comercialización se inscribirán todas aquellas que, estando ubicadas en la zona de elaboración, realicen la actividad de comprar en las explotaciones animales vivos, los transporten, sacrifiquen y elaboren el producto objeto de esta Indicación Geográfica Protegida, sean autorizadas y lo soliciten voluntariamente.

2. En la inscripción figurará el nombre y razón social de la empresa, la localidad donde esté ubicada y el domicilio social.

Artículo 25. *Registro de mataderos.*

1. En el registro de mataderos se inscribirán todos los que, estando ubicados dentro de la zona de elaboración, hayan sido autorizados y sacri-

fiquen ganado inscrito cuya carne pueda optar a la protección de la Indicación Geográfica Protegida y lo soliciten voluntariamente.

2. En la inscripción figurará el nombre y razón social de la empresa, la localidad donde esté ubicada, el domicilio social, las características de las instalaciones y el número y capacidad de las cámaras frigoríficas.

Artículo 26. *Registro de salas de despiece.*

1. En el registro de salas de despiece se inscribirán todas las que, estando ubicadas en la zona de elaboración, sean autorizadas y quieran despiezar y comercializar canales, medias canales y piezas calificadas, amparadas e identificadas por la Indicación Geográfica Protegida.

2. En la inscripción figurará el nombre y razón social de la empresa, la localidad donde esté ubicada, el domicilio social, las características de las instalaciones y el número y capacidad de las cámaras frigoríficas.

Artículo 27. *Registro de elaboradores-abastecedores.*

1. En el registro de elaboradores-abastecedores se inscribirán todos aquellos que estando ubicados en la zona de elaboración, realicen la actividad de comprar en las explotaciones animales vivos, los transporten, sacrifiquen y elaboren el producto objeto de esta Indicación Geográfica Protegida, sean autorizados y lo soliciten voluntariamente.

2. En la inscripción figurará el nombre y razón social de la empresa, la localidad donde esté ubicada y el domicilio social.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 28. *Titulares de los derechos.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías en los correspondientes registros podrán suministrar animales cuya carne puede ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus industrias inscritas en el registro de mataderos podrán sacrificar las reses procedentes de las ganaderías inscritas para que sus carnes sean amparadas por la Indicación Geográfica Protegida y expedir sus canales.

3. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus industrias inscritas en el registro de salas de despiece podrán trocear las canales y piezas de éstas y expedirlas al mercado.

4. Solamente podrá aplicarse la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea» a la carne procedente de las instalaciones inscritas en los registros de mataderos y salas de despiece, y que haya sido producida y faenada de acuerdo con las normas exigidas por este Reglamento y por el Manual de Calidad.

5. El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida en propaganda, publicidad, documentación, precintos o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros de la misma.

6. En las etiquetas de carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida, así como en precintos, certificados o demás documentación, figurará de forma destacada el nombre de la Indicación Geográfica Protegida, indistintamente en castellano y/o euskera.

7. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y del Manual de Calidad, además de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, así como a satisfacer las exacciones que le correspondan.

8. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas inscritas deberán tener actualizadas las inscripciones en los correspondientes registros y estar al corriente en el pago de sus obligaciones con el Consejo Regulador.

Artículo 29. *Control de los animales.*

1. Cada ganadero comunicará al Consejo Regulador el nacimiento de los animales antes de los treinta días de edad, aportando los siguientes datos: el número de crotal del ternero o ternera, el número de identificación de la madre, la fecha de nacimiento, el sexo, la raza y la explotación.

2. Se realizará una visita de control dentro de los tres meses posteriores a la comunicación, para supervisar y verificar la información recibida por parte del ganadero.

3. Al notificar la inscripción del ternero o ternera, se abrirá una ficha o Documentación de Identificación Animal (DIA) que seguirá al animal

hasta que llegue al matadero. En esta ficha, además de los datos aportados antes, deberán figurar todas las incidencias sufridas por el animal, como posibles tratamientos con algún medicamento, etc.

4. El veedor, en su visita a la explotación, revisará los libros oficiales de explotación de ganado vacuno y firmará el acta para dejar constancia de que ha visitado la explotación.

5. Se realizará, al menos, una visita anual a las explotaciones para comprobar las condiciones de las instalaciones, así como el manejo y el estado sanitario de los animales.

6. La frecuencia de recogida de muestras será de al menos una vez al año y el número de animales controlados en cada visita dependerá del número de lotes y edad de los animales de la explotación.

7. Las muestras a recoger serán de orina, pienso, agua y cualquier otra sustancia que pudiera ser causante de incumplimiento del Reglamento, que el Consejo Regulador considere oportuno, y que el Manual de Calidad establezca.

8. El ganadero se comprometerá a permitir al veedor de la Indicación Geográfica Protegida el acceso a la explotación así como a facilitar su trabajo. También deberá mostrar en cualquier momento el libro oficial de la explotación.

También, el productor se comprometerá a firmar el acta que el veedor cumplimente en cada visita que realice y que constará de la siguiente información: nombre del propietario o razón social, fecha, valorización de las condiciones de las instalaciones, manejo y estado sanitario de los animales, e identificación adecuada de los animales con el correspondiente crotal.

Artículo 30. *Control de la compraventa.*

1. En el caso de que la explotación de cebo sea distinta de la de nacimiento, se deberá llevar a cabo una declaración de compraventa donde consten los siguientes datos: número de la explotación de origen, número de la explotación de destino, fecha, número de identificación individual de los animales.

2. Se comprobará que tanto la explotación de origen como la de destino están registradas en la Indicación Geográfica Protegida. También se comprobará que en la explotación de origen el número de animales vendidos para su cebo en otra explotación se corresponda con el número de vacas declarado.

3. Los animales objeto de compraventa serán controlados en la explotación de origen.

Artículo 31. *Control al sacrificio.*

1. El veedor recogerá en matadero los siguientes datos correspondientes al sacrificio de los animales: Número de explotación a la que pertenecen los animales, número de identificación individual de los animales enviados a sacrificio, fecha y matadero de destino.

2. En el matadero se realizarán los siguientes controles: De peso, de la edad, de clasificación de la canal y de identificación de cada cuarto.

3. Se recogerán muestras al azar en función del programa estadístico de control que se establezca.

4. La colocación de las etiquetas a los cuartos de canal y el registro de distribuidores será llevado a cabo por veedor de la Indicación Geográfica Protegida.

Además, dicho veedor anotará los datos necesarios para el registro de salidas.

Artículo 32. *Etiquetado y despiece.*

1. A la salida del matadero, la carne se distribuirá en canales, medias canales o cuartos de canal.

2. Cada cuarto de canal, así como la cabeza y el hígado, irán identificados con los sellos sanitarios oficiales del matadero además de una etiqueta numerada no reutilizable con el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida, expedida por el Consejo Regulador.

3. La etiqueta constará de los siguientes datos: el nombre y logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, el número de identificación del animal, la raza, la explotación a la que pertenece cada animal, la fecha de sacrificio, la indicación de qué cuarto se trata (anterior o posterior, derecho o izquierdo), además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

4. Se especificará la raza cuando el animal llegue al matadero, con su correspondiente certificado de nacimiento.

5. Cada canal irá acompañada de un número de etiquetas no reutilizables igual al número de piezas que resulten del despiece de dicha canal.

6. En el momento del despiece, cada pieza deberá quedar identificada con su correspondiente etiqueta.

7. En la etiqueta quedarán reflejados los mismos datos que en la etiqueta que identifica a cada cuarto de canal y el nombre de la pieza.

8. El despiece debe ser estándar y será indicativamente el siguiente: Lomo, solomillo, babilla, tapa, contratapa, cadera, tapilla, redondo, culata de contra, rabillo de cadera, aguja, espada, pez, morcillo anterior y posterior.

Artículo 33. *Salas de despiece.*

1. Las salas de despiece deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador para estar inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.

2. Las salas de despiece autorizadas se someterán al sistema de control programado en el Manual de Calidad.

3. El faenado de las carnes amparadas deberá hacerse únicamente en períodos determinados de la jornada y/o de la semana. Estos períodos serán fijos y previamente comunicados al Consejo Regulador.

4. El almacenamiento de las canales, cuartos y despiece amparado bajo la Indicación Geográfica Protegida se hará en un lugar específico, aislado e identificado de la sala de despiece.

5. Una vez obtenidas las piezas, deberán envasarse y ser identificadas adecuadamente de la forma que se especifique en el Manual de Calidad.

6. El nombre del responsable se dará a conocer al Consejo Regulador y será el único interlocutor ante éste.

7. Deberá organizarse una contabilidad detallada de entradas y salidas, indicando origen, peso, pieza, destino y fecha.

Artículo 34. *Almacenamiento de las canales.*

Las firmas inscritas en los registros de mataderos y salas de despiece y expedición sólo podrán almacenar las canales calificadas y las piezas procedentes de éstas, en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 35. *Emblema o logotipo.*

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida, previa aprobación del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación, que se describirá en el Manual de Calidad. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las instalaciones inscritas, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 36. *Certificación del producto.*

1. El Consejo Regulador, de acuerdo con los mataderos, establecerá un programa de actuación del Comité de Certificación para el examen de las canales, para comprobar si son aptas para su protección por la Indicación Geográfica Protegida para que, a continuación, se proceda a su sellado, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad.

2. Cuando el Consejo Regulador compruebe que los terneros o la carne de ternera no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, estos no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea», y ello sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en este Reglamento.

3. A partir de la iniciación del expediente de descalificación, los animales, canales o sus piezas, deberán permanecer cautelarmente separados y controlados por los servicios de inspección del Consejo Regulador, hasta la resolución del expediente, salvo que el propietario renuncie a la protección de la Indicación Geográfica Protegida para los animales, canales o piezas en cuestión.

Los animales, las canales o sus piezas descalificadas, en ningún momento podrán ser transferidos a otra instalación inscrita en los registros de la Indicación Geográfica Protegida, ni ser comercializados al amparo de la misma.

Artículo 37. *Marcas y etiquetas autorizadas.*

1. En las etiquetas propias de cada matadero y sala de despiece que comercialice carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea» aparecerá obligatoriamente, de forma destacada, el nombre y logotipo de la misma, el número de identificación del animal, la raza, la explotación a la que pertenece y la fecha

de sacrificio, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

2. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas a las que se refiere el apartado anterior, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de las etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. También podrá ser revocada la autorización de una ya aprobada anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada, instruyéndose el expediente según lo que establece la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido no podrá ser empleado, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otras carnes de ternera no amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 38. *Definición.*

El Consejo Regulador es un órgano colegiado dependiente del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, con atribuciones decisorias en las funciones que se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes.

Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la respectiva zona de producción y sacrificio.
- En razón de la carne, por la protegida por la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea», en cualquiera de sus fases de producción, circulación, manipulación y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 39. *Misiones.*

1. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que, con carácter general, se encomiendan a los consejos reguladores en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en este Reglamento.

2. El Consejo Regulador es la estructura de control para vigilar los animales, las canales y las piezas de carne y visitar las explotaciones ganaderas y las instalaciones inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.

3. El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad el personal dedicado a la certificación y los procedimientos de certificación del producto.

Artículo 40. *Composición.*

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- Un Presidente, designado por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra, a propuesta del Consejo Regulador.
- Un Vicepresidente, elegido de entre los Vocales y designado de igual forma que el Presidente.
- Cinco Vocales en representación del sector ganadero.
- Cinco Vocales en representación del sector transformador-comercializador:

Un Vocal representante de las cooperativas agrarias de elaboración y comercialización.

Un Vocal representante de los mataderos.

Un Vocal representante de las salas de despiece.

Dos Vocales representantes de los elaboradores-abastecedores.

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación podrá nombrar un representante, que asistirá a las reuniones del Consejo.

2. El Consejo Regulador podrá invitar a las sesiones que celebre a aquellas personas que considere puedan aportar sus conocimientos o experiencias para el mejor logro de los fines de la Indicación Geográfica Protegida.

3. El Presidente puede ser elegido de entre los Vocales elegidos, en cuyo caso no se cubrirá la vacante creada en la Vocalía.

4. Por cada uno de los cargos de Vocal, se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector.

5. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

Artículo 41. Vinculación de los Vocales.

Los miembros del Consejo Regulador a los que se refieren las letras c) y d), del apartado 1 del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representen, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar.

Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos de una firma inscrita, cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma, aunque sigan vinculados al sector por haber pasado a otra empresa.

Artículo 42. Funciones del Presidente.

1. Al Presidente corresponde:

Primero.—Representar al Consejo Regulador: Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos en que sea necesario.

Segundo.—Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

Tercero.—Administrar los ingresos y fondos del Consejo y ordenar los pagos.

Cuarto.—Convocar y presidir las sesiones del Consejo, fijando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutar los acuerdos adoptados.

Quinto.—Organizar el régimen interno del Consejo.

Sexto.—Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo.

Séptimo.—Organizar y dirigir los servicios.

Octavo.—Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

Noveno.—Remitir al Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por el mismo.

Décimo.—Las demás funciones que el Consejo acuerde o le encomiende el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

3. El Presidente cesará:

Al expirar el período de su mandato.

A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

Por decisión motivada del Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra.

Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

4. En caso de cese, abandono o fallecimiento del Presidente, el Consejo Regulador propondrá, en el plazo de un mes a partir de producirse la vacante, la designación de un nuevo candidato.

Artículo 43. Reuniones del Consejo, convocatorias y adopción de acuerdos.

El Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión al menos una vez por trimestre.

Las sesiones del Consejo se convocarán con dos días de antelación al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

Cuando el titular o el suplente no puedan asistir, podrán delegar su representación en otro consejero, sin que ninguno de éstos pueda ostentar más de dos representaciones, incluida la propia.

En caso de ausencia o de enfermedad y, en general, cuando concurra alguna causa justificada, los miembros titulares del Consejo Regulador serán sustituidos por sus suplentes, si los hubiera.

Los acuerdos del Consejo se adoptarán por mayoría de miembros presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes o representados más de la mitad de los que compongan el Consejo.

En los temas referentes a cuestiones fundamentales que afectan a este Reglamento, así como a la financiación del Consejo Regulador, los acuerdos se adoptarán por consenso entre los miembros del Consejo.

Artículo 44. El Secretario y los servicios del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo podrá contar con el personal necesario y la plantilla figurará dotada en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo y tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) Celebrar contratos de toda naturaleza en nombre del Consejo Regulador tras la aprobación del Pleno o, en su defecto, del Presidente.

f) Asumir la jefatura de todo el personal del Consejo, realizar los procesos de selección y la contratación temporal del mismo, así como contratar personal con carácter indefinido tras la aprobación del Pleno o, en su defecto, del Presidente.

g) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos, de forma solidaria con el Presidente.

h) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos que deba tener conocimiento.

i) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo podrá contar con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente.

Para los servicios de control y vigilancia, podrá contar con inspectores o veedores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo y habilitados por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las explotaciones ganaderas inscritas.

b) Sobre las industrias inscritas.

c) Sobre los productos amparados, en el ámbito de la Indicación Geográfica Protegida.

4. El Consejo podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para ese concepto.

5. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral.

Artículo 45. Comité de Certificación.

1. El Comité de Certificación es el órgano consultivo llamado a garantizar la imparcialidad del Consejo Regulador en el desarrollo de la actividad de certificación, mediante la participación de los intereses implicados en relación con el contenido y funcionamiento del sistema de certificación. El Comité de Certificación estará constituido por:

a) Un Vocal representante del sector ganadero.

b) Un Vocal representante del sector transformador-comercializador.

c) Un Vocal representante de los consumidores.

Los representantes de los sectores ganadero y transformador-comercializador, serán elegidos de entre los miembros del Consejo Regulador.

La presidencia del Comité la ostentará el Presidente del Consejo Regulador, en caso de que éste sea Vocal representante de uno de los sectores. En caso contrario, será Presidente del Comité uno de los Vocales del mismo señalado con las letras a) o b).

Actuará como Secretario del Comité el del Consejo Regulador.

Todos los miembros del Comité de Certificación tendrán voz y voto, a excepción del Secretario que sólo tendrá voz.

2. Al Comité de Certificación le corresponde, en cada caso, emitir informes sobre las decisiones y actividades del Consejo Regulador relativas a la certificación del producto amparado, informe que será preceptivo solicite el propio Consejo para:

- a) La formulación de política de calidad y de los criterios aplicados a la presentación, etiquetado y publicidad de los productos amparados.
- b) El contenido del Manual de Calidad y de los procedimientos de actuación de la estructura de certificación.
- c) Las reclamaciones y recursos relativos a la actividad de certificación y descalificación.
- d) La realización de auditorías internas y revisiones periódicas del sistema de calidad.

El Comité de Certificación redactará y aprobará su reglamento interno de funcionamiento.

3. A requerimiento del Comité de Certificación, el Consejo Regulador justificará las actuaciones acometidas en relación con la certificación, poniendo a disposición de aquel la documentación necesaria.

4. Cuando los informes emitidos por el Comité de Certificación fueran desoídos por el Consejo Regulador, aquel podrá dirigirse al Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra.

Artículo 46. *Financiación.*

1. La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

Primero.—Con el producto de las exacciones parafiscales anuales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes, como máximo:

- a) El uno por ciento sobre la base en la exacción sobre explotaciones inscritas en los registros. La base será el producto del número de vacas a nombre de cada interesado por el valor medio en pesetas de la producción de una vaca en la campaña presente.
- b) El uno coma cinco por ciento (1,5 por 100) sobre la base en la exacción por animal comercializado, vendido en fresco. La base será el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por el volumen vendido.
- c) Cien pesetas por cada certificación expedida o visado de facturas realizado y el doble del precio del coste de las etiquetas o contraetiquetas concedidas.

Los sujetos pasivos de cada una de estas exacciones serán: De la exacción sobre explotaciones, los titulares de explotaciones inscritas en el registro; de la exacción sobre animales amparados, los titulares de centros de manipulación o comercialización de animales amparados y los titulares de industrias de elaboración inscritos en los correspondientes registros; para las del apartado c), los solicitantes de certificados, visados de facturas y adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados y donativos que reciba.

Tercero.—Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa y de las sanciones que por contravención al presente Reglamento sean impuestas.

Cuarto.—Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

3. En los casos de falta de pago de las exacciones descritas se aplicará la vía de apremio, independientemente de las sanciones que correspondan.

Artículo 47. *Acuerdos, publicidad y recursos.*

1. Los acuerdos del Consejo que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de las personas o empresas relacionadas con la producción o comercialización de la «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea» se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador, en los locales de las Oficinas Comarcales o de Área del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación en los municipios incluidos dentro de la zona de producción, o en los Ayuntamientos de los mismos y en el Boletín Oficial de Navarra. El Consejo Regulador podrá modificar las medidas anteriores por las que considere más convenientes de cara a la máxima publicidad de sus acuerdos.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador cabrá recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra dentro del plazo de un mes, de conformidad con la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 48. *Convenios de colaboración.*

El Consejo Regulador podrá establecer convenios de colaboración con grandes superficies, carnicerías y otros canales de distribución, al objeto de garantizar el origen y la calidad de las carnes comercializadas con la contraetiqueta «Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea».

CAPÍTULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento sancionador

Artículo 49. *Base legal.*

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y a su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de 25 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/1999, de 26 de noviembre; al Decreto Foral 369/1997, de 9 diciembre, por el que se aprueba el procedimiento administrativo sancionador en las materias de agricultura, ganadería y alimentación y, supletoriamente, al Real Decreto 1393/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, así como a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

Para la aplicación de la normativa anterior se tendrá en cuenta lo que se establece en el Real Decreto 2654/1985, de 28 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra en materia de agricultura, ganadería y montes.

Artículo 50. *Tipos de sanciones.*

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal del uso de la Indicación Geográfica o baja en el registro de la misma, conforme se expresa en los artículos siguientes, en tanto que previstas en la normativa referida en el artículo anterior, de las que son extracto, sin perjuicio de las sanciones que, por contravenir la legislación general sobre la materia, puedan ser impuestas.

2. En caso de concurrencia de infracciones o sanciones, se aplicarán los principios recogidos en la legislación penal y amparados por la jurisprudencia.

3. Las bases para la imposición de multas serán las dispuestas en el artículo 120 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Artículo 51. *Clasificación de las infracciones.*

Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida se clasifican, a efectos de su sanción, de la forma siguiente:

A) Faltas administrativas. Son, en general, las inexactitudes en las declaraciones, libros de registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos, y especialmente las siguientes:

1. Falsear u omitir datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes registros.
2. No comunicar de inmediato al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.
3. Omitir o falsear datos relativos a la producción o movimiento de productos.
4. Las restantes infracciones al Reglamento en las materias a que se refiere este apartado A).

Estas infracciones se sancionarán con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas.

B) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, sacrificio y faenado de las carnes. Se consideran como tales:

1. El incumplimiento de las normas sobre los sistemas de explotación y alimentación del ganado.
2. No respetar lo establecido en relación con las edades de destete y sacrificio de los animales.
3. Utilizar en el proceso de producción cualquier sustancia de acción hormonal o tireostática prohibida por el Real Decreto 1423/1987, de 22 de noviembre, así como cualquier otro producto que pueda hacer las carnes peligrosas o nocivas para la salud humana, de acuerdo con lo que dispongan tanto la legislación vigente como este Reglamento.
4. Incumplir las normas de sacrificio y manejo de las canales en el matadero.
5. Incumplir las normas sobre faenado, empaquetado y expedición de piezas y porciones de éstas.
6. Las infracciones que se produzcan contra lo dispuesto en el Reglamento o en los acuerdos del Consejo Regulador, en las materias a que se refiere este apartado B).

Estas infracciones se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, llevando aparejada además la pérdida del amparo de la Indicación Geográfica Protegida en el caso de animales vivos, y el decomiso, en el caso de canales, piezas o porciones.

C) Infracciones por uso indebido de la Indicación Geográfica o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Estas infracciones son las siguientes:

1. Utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Indicación Geográfica Protegida o a los nombres protegidos por ella, o creen confusión en los consumidores, en la comercialización de carnes no amparadas.
2. El uso de la Indicación Geográfica Protegida en carnes que no hayan sido producidas, sacrificadas o faenadas de acuerdo con las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones organolépticas que han de caracterizarlas.
3. El uso de nombres comerciales, marcas, crotales o etiquetas no aprobados por el Consejo Regulador, en los casos a los que se refiere el presente apartado.
4. La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, crotales, etiquetas, sellos, símbolos o caracteres, propios de la Indicación Geográfica Protegida, así como su falsificación.
5. La expedición de carnes que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
6. La expedición, circulación o comercialización de carnes amparadas por la Indicación Geográfica Protegida desprovistas de etiquetas numeradas o de los medios de control establecidos por el Consejo Regulador.
7. Efectuar el troceado, envasado, precintado o contraetiquetado de envases en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador.
8. El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento en lo referente a sacrificio, faenado, envasado y expedición de carnes protegidas por la Indicación Geográfica Protegida.
9. La manipulación, traslado o disposición en cualquier forma de mercancías cautelarmente intervenidas.
10. La utilización de cámaras y locales no autorizados.
11. El impago de las exacciones parafiscales previstas.
12. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento en materia a la que se refiere el apartado C).

Estas infracciones se sancionarán con multa de 10.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando dicho valor supere aquella cantidad, además de conllevar su decomiso.

Artículo 52. *Infracciones de los no inscritos.*

1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los registros del Consejo Regulador son las siguientes:
 - a) Usar indebidamente la Indicación Geográfica Protegida.
 - b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Indicación Geográfica Protegida, o con lo signos y emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos, que sean debidamente reconocidos por los organismos competentes.

c) Emplear los nombres geográficos protegidos por la Indicación en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo» u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Indicación, o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se pondrán en conocimiento del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación y se sancionarán con multa desde 20.000 pesetas hasta el doble del valor de la mercancía, cuando este valor supere aquella cantidad, llevando aparejado su decomiso.

Artículo 53. *Gradación de las sanciones.*

Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores se tendrán en cuenta las siguientes normas:

1. Se aplicarán en su grado mínimo:
 - a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observación de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.
 - b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.
2. Se aplicarán en su grado medio:
 - a) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre el consumidor o suponga beneficio especial para el infractor.
 - b) Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.
 - c) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.
 - d) En todos los casos en los que no proceda la aplicación de los grados mínimo y máximo.
3. Se aplicarán en su grado máximo:
 - a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación obligatoria exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.
 - b) Cuando se pruebe la concurrencia de manifiesta mala fe en el infractor.
 - c) Cuando de la infracción se deriven perjuicios graves para la Indicación Geográfica Protegida, sus inscritos o los consumidores.

Artículo 54. *Reincidencia.*

En el caso de reincidencia, o cuando los productos están destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento.

En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán elevarse hasta el triple de las máximas establecidas.

Se considera reincidente a los efectos de este Reglamento al infractor que hubiese sido sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en este Reglamento en los cinco años anteriores.

Artículo 55. *Incoación y resolución de expedientes.*

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el presunto infractor esté inscrito en alguno de sus registros.

El Consejo Regulador designará de entre sus miembros o de entre el personal del mismo, un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Foral de Navarra y no inscritas en los registros del Consejo Regulador, será el órgano competente del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra el encargado de incoar e instruir el expediente.

3. La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al Pleno del Consejo, cuando la sanción a imponer no exceda de cincuenta mil pesetas. En todo caso, deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la fase sancionadora.

En los demás casos, incluido cuando el expedientado no figure inscrito en los registros, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento y trasladará las actuaciones al Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

4. A los efectos de determinar la cuantía a la que se refiere el apartado anterior, se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

5. La decisión del decomiso definitivo de productos y el destino de éstos corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

6. El órgano que resuelva el expediente podrá acordar, en su caso, la publicación en el Boletín Oficial de Navarra de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

7. En los casos en los que la infracción corresponda al uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y ulteriores sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación para la protección de la propiedad industrial.

883

ORDEN APA/52/2002, de 2 de enero, por la que se regula la pesca de la lampuga, con el arte de lampaguera, en las aguas exteriores del archipiélago balear.

El Reglamento (CE) 1626/94, del Consejo, de 27 de junio, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo, establece, en su artículo 1, que los Estados Miembros ribereños podrán legislar en el ámbito territorial de aplicación del mismo, incluso en materia de pesca no profesional, adoptando medidas complementarias de protección, siempre que éstas sean compatibles con el Derecho comunitario y conformes a la Política Pesquera Común.

La Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado, establece entre sus fines los de velar por la explotación equilibrada y responsable de los recursos pesqueros favoreciendo su desarrollo sostenible y adoptar las medidas precisas para proteger, conservar y regenerar dichos recursos y sus ecosistemas.

La pesca de la lampuga y especies asociadas con arte de lampaguera constituye una actividad tradicional en las islas Baleares, además de tener una especial relevancia socioeconómica para el sector pesquero de ese archipiélago.

Esta pesquería se encuentra regulada mediante la Orden de 20 de abril de 1990 por la que se regula la pesquería de la lampuga, con el arte de lampaguera en los caladeros propios de las islas Baleares, por fuera de aguas interiores. No obstante, dado el tiempo transcurrido desde su publicación, se hace necesario proceder a elaborar una nueva que actualice las normas que en aquella se recogían.

De conformidad con lo establecido en el artículo 1 del Reglamento (CE) 1626/94, se ha cumplido el trámite de comunicación del proyecto a la Comisión Europea.

Ha emitido informe preceptivo el Instituto Español de Oceanografía y se ha efectuado consulta previa a la Comunidad Autónoma de las islas Baleares y al sector pesquero afectado.

La presente Orden se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.2 de la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado en el que se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para establecer las características técnicas y condiciones de empleo de los artes de pesca autorizados para las distintas modalidades.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente Orden tiene por objeto regular la pesca que se realiza con el arte denominado lampaguera, destinado, como objetivo principal a la captura de la especie denominada lampuga (*Coriphaena hippurus*) y secundariamente a algunas especies asociadas a ésta como son el pez limón (*Seriola durmerilii*), el pez piloto (*Naucrates ductor*) y el pez ballesta (*Balistes carolinensis*).

Las normas contenidas en la misma serán de aplicación a los buques españoles que, utilizando el arte de lampaguera, faenen en las aguas exteriores que comprenden la plataforma marítima que circunda las islas del archipiélago balear.

Artículo 2. Definición y características técnicas del arte.

Se define como arte de pesca para la lampuga o lampaguera a aquel compuesto por las siguientes unidades operativas:

1. Lampaguera propiamente dicha: Arte de forma casi rectangular formado por varias piezas de red de diferentes tamaños, armadas entre

dos relingas, la superior provista de elementos de flotación y la inferior de plomos, con o sin jareta.

Las dimensiones máximas de este arte serán de 200 metros de longitud y 22 metros de altura.

2. Agregador: Dispositivo flotante destinado a conseguir la concentración de los peces. El fondeo de estos elementos se realiza por medio de «muertos» o piezas de piedra natural de unos 50 kilogramos de peso.

Las dimensiones máximas de cada agregador serán de 1,20 metros por 1,50 metros.

3. Andana: Conjunto de agregadores, dispuestos en hilera, que corresponden a una misma embarcación.

Artículo 3. Buques autorizados y sorteo de las andanas.

1. La pesca con el arte de lampaguera sólo podrán realizarla aquellas embarcaciones que hayan participado en el sorteo para el calamento de las andanas.

2. Podrán participar en el sorteo los armadores o patrones de aquellas embarcaciones que acrediten la tenencia de una lampaguera.

3. El sorteo para el calamento de las andanas lo realizará cada una de las entidades representativas del sector pesquero entre las embarcaciones adscritas a la misma y que cumplan las condiciones establecidas en el párrafo anterior.

4. El referido sorteo habrá de celebrarse antes del día 15 de julio de cada año y una vez realizado el mismo, por parte de cada una de las entidades representativas del sector se levantará acta de su resultado y se remitirá copia de la misma a la Dirección General de Recursos Pesqueros y al órgano competente en materia de pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, adjuntando una copia de una carta náutica en la que quede reflejada la posición geográfica de los puntos sorteados que correspondan a cada una de las andanas. Asimismo, comunicarán la fecha de inicio de la temporada para cada una de las embarcaciones, que habrá de estar comprendida entre el 25 de agosto y el 5 de septiembre de cada año, acreditando llevar enrolados un mínimo de 2 tripulantes durante la temporada de pesca.

Artículo 4. Fondos mínimos permitidos.

La profundidad mínima para el calado de las andanas será de 30 metros.

Artículo 5. Esfuerzo de pesca.

El período de calado será entre los días 25 de agosto y 30 de noviembre de cada año, debiendo las embarcaciones permanecer amarradas en puerto treinta horas a la semana.

Artículo 6. Distancia mínima de seguridad para el ejercicio de la pesca.

Mientras estén caladas las andanas, ningún buque podrá ejercer su actividad pesquera a menos de 250 metros de distancia de las mismas.

Artículo 7. Señalización.

Los agregadores que componen la andana, deberán llevar fija una placa en forma tal que pueda ser visible la matrícula y el folio de la embarcación a que pertenecen.

Además, el primero y el último que forman la andana, deberán llevar un reflector radar y una bandera de 50 por 40 centímetros, con mástil de 2 metros de altura como mínimo durante el día o con una luz blanca visible a una distancia mínima de 2 millas de noche. Esta señalización se repetirá a intervalos de 2 millas a partir de cualquiera de sus cabeceros.

El cabecero situado más al norte o más al oeste llevará, según sea de día o de noche, dos banderas superpuestas verticalmente o dos luces blancas de las medidas o características indicadas anteriormente.

Artículo 8. Obligación de levantar las andanas.

Antes de una semana de la finalización de la época de pesca de cada una de las embarcaciones, que en ningún caso será superior al período establecido en el artículo 5, los patrones quedarán obligados, en el plazo máximo de una semana, a levantar los puntos de anclaje de los agregadores, sin dejar resto alguno del arte.

Artículo 9. Incompatibilidad de artes.

Las embarcaciones autorizadas a ejercer la pesca con arte de lampaguera, durante la misma jornada de pesca no podrán ejercer la actividad pesquera con ningún otro arte o aparejo.