

En caso de conclusión positiva, una descripción de la variedad figura en anexo al presente informe.

Observaciones:

Fecha:

Firma:

2.2 Protocolo de operaciones para la recepción, almacenamiento y preparación de las muestras de las diferentes variedades de patata, que se incluyen en los diferentes ensayos

Localización: Terrenos e instalaciones de la Junta de Castilla y León en Albillos (Burgos).

Plan de trabajo anual: El Plan de trabajo anual se detallará en un manual interno de procedimiento a acordar entre las partes y que tendrá en cuenta las siguientes actividades:

1. Recepción del material vegetal enviado, llevando un libro Registro de entrada. Comprobación de las denominaciones varietales, cantidad en peso, número y tamaño de los tubérculos recibidos.
2. Control del estado sanitario del material recibido.
3. Almacenamiento del material en condiciones adecuadas hasta que se realice la preparación de los ensayos.
4. Comunicación a la OEVV de la recepción del material.
5. Preparación de los envases con los tubérculos necesarios para cada una de las parcelas de los ensayos de valor agronómico de patata, de acuerdo con las instrucciones enviadas por esta Oficina Española de Variedades Vegetales.
6. Comunicación a la OEVV de que se ha preparado el material necesario para todos los ensayos y que se encuentra dispuesto para su envío.
7. Envío del material indicado a través del medio de transporte que cada comunidad elija, bien por sus propios medios, bien a través de la agencia de transportes que esta Oficina tenga contratada.
8. Comunicación a la OEVV de que todo el material de valor agronómico ha salido de las instalaciones de la Junta.

667

ORDEN APA/4261/2005, de 22 de diciembre, por la que se ratifica el reglamento de la indicación geográfica protegida «sobao pasiego» y de su consejo regulador.

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, dispone, de conformidad con lo previsto en el 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, que se podrá conceder una protección nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro de la denominación de origen de que se trate a la Comisión Europea,

Transmitida la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92 y en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y disposiciones complementarias y aprobado el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego» por Orden GAN/47/2005, de 5 de octubre (BOC del 19), de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria y de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 4188/1982, de 29 de diciembre, por el que se transfirieron a la Comunidad Autónoma de Cantabria competencias y funciones del Estado en materia de denominaciones de origen, viticultura y enología, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ratificar y publicar dicho Reglamento,

En su virtud acuerdo:

Se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego», aprobado por Orden GAN/47/2005, de 5 de octubre (BOC del 19), de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, que figura como anexo a la presente disposición, al efecto de su protección nacional transitoria en el sentido del Reglamento 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, que cesará a partir de la fecha en que la Comisión Europea adopte una decisión sobre el registro solicitado.

Madrid, 22 de diciembre de 2005

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego»

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Base legal de la protección.

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/1992, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino; en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en el 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; y en 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) 2081/1992, en la Ley 3/2000, de 24 de julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria; en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; y en la Ley 6/2002, de 18 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno de Cantabria y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria; quedan amparados por la indicación geográfica protegida «Sobao Pasiego» los sobaos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su elaboración y comercialización los requisitos exigidos por el mismo, por el pliego de condiciones y por la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección.

La Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego» no se podrá aplicar a ningún otro tipo de sobao que el definido por este reglamento, ni se podrán utilizar términos, expresiones, marcas o signos que, por su similitud fonética o gráfica con ésta, puedan inducir a confusión con los que son objeto de protección, aún en el caso de que vayan precedidos por las expresiones tipo, estilo, elaborado en, envasado en, u otras análogas.

Artículo 3. Órganos competentes.

1. La defensa de la Indicación Geográfica Protegida, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del producto amparado, se encomiendan al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, a la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, a la Oficina de Calidad Alimentaria, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Comisión de las Comunidades Europeas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Consejo Regulador elevará a la Oficina de Calidad Alimentaria los acuerdos que afecten a los derechos y deberes de los inscritos, para su aprobación, si procediera.

CAPÍTULO II

De la elaboración

Artículo 4. Zona de elaboración.

La zona de elaboración y envasado de los sobaos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego» se encuentra centrada en la denominada comarca del Pas, que abarca la zona delimitada por los ríos Pas y Pisueña y el área de influencia de dichos ríos. Dicha zona se encuentra situada en la zona centro de la Comunidad Autónoma de Cantabria y está constituida por los siguientes términos municipales: Anievas, Arenas de Iguña, Astillero (El), Bárcena de Pie de Concha, Camargo, Cartes, Castañeda, Cieza, Corrales de Buelna (Los), Corvera de Toranzo, Entrambasaguas, Liérganes, Luena, Marina de Cudeyo, Medio Cudeyo, Miengo, Miera, Molledo, Penagos, Piélagos, Polanco, Puente Viesgo, Reocín, Ribamontán al Mar, Ribamontán al Monte, Riotuerto, San Felices de Buelna, San Pedro del Romeral, San Roque de Riomiera, Santa Cruz de Bezana, Santa María de Cayón, Santander, Santillana del Mar, Santiurde

de Toranzo, Saro, Selaya, Suances, Torrelavega, Vega de Pas, Villacarrido, Villaescusa, Villafufre.

Artículo 5. *Ingredientes y aditivos.*

1. El Sobao Pasiego se elaborará exclusivamente con los siguientes ingredientes: mantequilla, harina de trigo, azúcar, huevo, e ingredientes minoritarios a criterio del productor (miel, dextrosa, glucosa y sal).

Las proporciones y características de estos ingredientes, en peso son:

Mantequilla: 26 % (+/-3).—La única grasa admitida en la elaboración del Sobao Pasiego es la mantequilla, producto graso obtenido exclusivamente de leche o nata de vaca higienizadas cuyas características fundamentales son:

Consistencia sólida y homogénea.
Color amarillo uniforme más o menos intenso.
Sabor y olor característicos.
Contenido en materia grasa superior al 80 %.
Exenta de grasas extrañas a la leche.

Harina de trigo: 26 % (+/-4).—Será harina de calidad, obtenida de *Triticum Aestivum*, con las siguientes características alveo gráficas determinadas en un alveógrafo de Chopin:

Fuerza (W): máximo de 165. 10-4 Julios.
Equilibrio o relación P/L (relación tenacidad/ extensibilidad): máximo de 0,6.
Humedad: máximo 15 %
Con posibilidad de antioxidantes sin mejorantes.

Azúcar: 26 % (+/-4).—El azúcar empleado será azúcar común (sacarina) de la categoría blanquilla y de tamaño de la partícula granulado.

Huevo: 19 % (+/-6).—El huevo será siempre huevo cáscara, nunca yemas y claras por separado, ni huevo pasteurizado o con otro tratamiento térmico.

Ingredientes minoritarios: en la elaboración de la masa de los Sobaos Pasiegos se podrá incorporar uno de los siguientes ingredientes o una mezcla de varios de ellos, hasta alcanzar el sabor característico del producto: miel, dextrosa, glucosa y sal (cloruro sódico) en proporción del 0,3 % (+/-0,3).

2. Se admitirá el empleo de los siguientes aditivos:

Agente impulsor: 1,5 % (+/-1,5).—Los agentes que proporcionen la textura al producto estarán compuestos por bicarbonato sódico con un ácido sólido que en contacto con agua en el horneado liberen CO₂. Los ácidos usados serán de acción rápida, de modo que la liberación de CO₂ se produzca íntegramente en el horneado y no quede ácido y bicarbonato sin reaccionar. En ningún caso podrá usarse bicarbonato amónico.

Conservante: Se admite, en función de las condiciones de conservación, la adición de sorbato potásico en cantidad máxima de 1,5 gramos por cada kilogramo de masa.

Aroma a mantequilla.
Humectante.

Artículo 6. *Procedimiento de elaboración.*

Para la elaboración del Sobao Pasiego se efectuarán únicamente las siguientes operaciones y en el siguiente orden:

1. Preparación de la mezcla: el batido/amasado se realizará mediante un proceso de cremado previo, según el siguiente esquema:

Con el accesorio de pala se amasa la mantequilla con el azúcar hasta que forme una «pomada». No es necesario que la grasa (mantequilla) esté atemperada, aunque se recomienda que esté a temperatura ambiente.

Se incorporan los huevos a la batidora y se amasan a una velocidad media el tiempo necesario para que se incorpore el huevo a la masa. Esta etapa también se realiza con el accesorio de pala para evitar que se airee mucho la mezcla, ya que si no resultaría un producto demasiado esponjoso.

En la última fase de mezclado se añade la harina junto con el impulsor. Mientras se añade se utilizará una velocidad lenta, aumentando posteriormente a una velocidad media.

Queda prohibido el uso de masa previamente congelada en la elaboración del Sobao Pasiego.

2. Dosificado: Una vez acabada la fase de batido / amasado se procederá a la dosificación de la masa sobre moldes o cápsulas rectangulares de papel. Esta operación podrá realizarse de forma manual o mediante escudilladoras automáticas.

Las cápsulas podrán ser de 3 pesos según el destino del sobao:

Grande: 130-180 g.
Mediano: 40-80 g.
Pequeño: 20-40 g.

3. Horneado: Una vez vertido el batido sobre las cápsulas, se colocan en el horno donde se mantienen distintos tiempos y temperaturas en función del tamaño y del tipo de horno. Estos parámetros para el sobao grande podrán variar entre 190° y 240 °C durante 10-25 minutos en horno de aire y 170-250 °C durante 15-18 minutos en horno de pisos.

4. Enfriado: Las bandejas salen del horno y se enfrían por espacio de al menos una hora antes de proceder a la etapa de envasado ya que el envasado en caliente daría lugar a condensaciones en el envase.

5. Envasado: Una vez fríos los sobaos se envasan individualmente o en grupos en el propio obrador de elaboración.

6. Queda prohibida la conservación mediante sistemas de congelación.

CAPÍTULO III

Características del Sobao Pasiego

Artículo 7. *Descripción del producto.*

1. Características técnicas:

Los sobaos protegidos por la Indicación Geográfica deberán reunir las siguientes características:

a. Organolépticas:

Aspecto externo: el Sobao Pasiego es una masa batida de forma rectangular, cuya miga es de un color amarillo intenso y su superficie tiene un color tostado característico.

Textura: los Sobaos Pasiegos deben presentar una textura densa pero esponjosa y jugosa.

Flavour: el sabor del producto es eminentemente dulce, destacando de modo especial el aroma a mantequilla.

b. Morfológicas:

En función del peso del producto se distinguen tres tipos de sobaos:

Sobao Pasiego grande: el peso será de entre 130-180 g.

Sobao Pasiego mediano: el peso será de entre 40-80 g.

Sobao Pasiego pequeño: el peso será de entre 20-40 g.

c) Presentación: El Sobao Pasiego se presentará en una cápsula (denominada tradicionalmente gorro) en la que los dobles constituyen unas alas características.

2. Características físico-químicas:

Humedad: Mínimo el 15 % y Máximo el 20 %

Proteínas: Mínimo el 4 %, sin límite máximo

Grasa con hidrólisis ácida: Mínimo el 24 % y Máximo el 32 %

Hidratos de carbono (Glucosa): Mínimo el 45 %, sin límite máximo.

Cenizas: Mínimo sin límite, Máximo el 1,70 %

Actividad de agua (aw): Mínimo el 0,7 % y Máximo el 0,9 %.

3. Características microbiológicas: Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

CAPÍTULO IV

Registro de obradores

Artículo 8. *Naturaleza y ámbito.*

1. El Consejo Regulador establecerá el registro de obradores de la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego».

2. Será obligatorio la inscripción de aquellos obradores que estando ubicados en la zona de elaboración y reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento, deseen hacer uso de la Indicación Geográfica Protegida.

3. El registro se organiza con los instrumentos siguientes:

Libro de inscripciones donde figurara: número de registro, la denominación, razón social o nombre del titular de la empresa y dirección.

Archivo donde se depositarán un ejemplar completo de cada expediente de inscripción.

Artículo 9. *Procedimiento de inscripción.*

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, e irán acompañadas de la documentación exigida en el correspondiente proceso de inscripción adoptado por el Consejo.

Dichas solicitudes podrán presentarse directamente en el Consejo o en los lugares y forma previstos en el artículo 105.4 de la Ley de Can-

tabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Si la documentación presentada no reuniera todos los requisitos exigidos, el Consejo Regulador requerirá al interesado para que en el plazo de diez días hábiles subsane o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que si así no lo hiciera, se le tendrá por desistida de su petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el art. 42.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre

2. Una vez presentada la documentación, si es conforme con los requisitos establecidos en el presente capítulo el Consejo Regulador resolverá procediendo a la inscripción del obrador, resolución que vendrá precedida de las comprobaciones e informes que se consideren procedentes.

3. El plazo máximo para resolver y notificar la resolución será de seis meses contados a partir de la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el Registro.

Transcurrido dicho plazo sin que se haya notificado la resolución, la solicitud podrá entenderse desestimada.

4. Contra la resolución se podrá interponer recurso de alzada, dirigido al titular de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de acuerdo con lo establecido en el artículo 128 de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre.

5. Practicada la inscripción el Consejo Regulador expedirá un certificado acreditativo de la inscripción.

6. Las inscripciones en este registro no eximen a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos que con carácter general estén establecidos, debiendo acreditarlo en el momento de la solicitud en el registro de obradores de la indicación geográfica.

Artículo 10. *Incidencias posteriores.*

Cualquier modificación de los datos suministrados en la inscripción deberá ser comunicada al Consejo Regulador en el momento en que esta se produzca. La comunicación deberá efectuarse de forma previa a la realización efectiva de la modificación en aquellos casos en que requiera la autorización del Consejo.

Artículo 11. *Controles.*

El organismo de control realizará las inspecciones documentales y sobre el terreno que considere necesarias para la comprobación de los datos aportados en la documentación para la inscripción en el registro, así como cualquier otra comprobación que se estime conveniente para su correcto funcionamiento.

Artículo 12. *Baja en el registro.*

La baja en el registro de obradores de la Indicación Geográfica puede producirse:

- A petición del interesado, en cuyo caso deberá transcurrir un periodo de un año para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad y debiendo satisfacer las exacciones pendientes y retirar todos los documentos comerciales y etiquetas con referencias a la indicación geográfica.
- Como consecuencia de modificaciones en las condiciones tenidas en cuenta en la solicitud para su inscripción.
- A raíz de infracciones cometidas por los operadores en las que se contemple como sanción la baja en el registro.
- Por una producción de sobaos amparados inferior al 5% de la producción anual de sobaos, salvo por causa de fuerza mayor debidamente justificada y aceptada por el Consejo Regulador. Dicho porcentaje podrá ser modificado a propuesta del Consejo Regulador.

En el supuesto a) el Consejo Regulador resolverá en el mismo momento del trámite y emitirá la resolución correspondiente. En los supuestos b), c) y d) la baja se producirá previa instrucción del correspondiente expediente administrativo.

CAPÍTULO V

Inspección y Control

Artículo 13. *Competencia.*

Sin perjuicio de las competencias o funciones asignadas a otros órganos de la Administración, la Oficina de Calidad Alimentaria será el organismo de control de la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego» de acuerdo con lo dispuesto en la ley 3/2000, de 24 de julio, de creación del mencionado organismo autónomo.

Artículo 14. *Objeto y ámbito.*

1. Las actuaciones de control e inspección tienen como finalidad la comprobación de la conformidad de los sobaos pasiegos amparados por la indicación geográfica con las disposiciones del presente reglamento y se extenderán a las fases de elaboración, almacenamiento y comercialización de los mismos.

2. Los controles se efectuarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que haya indicio de irregularidad.

3. El control consistirá en una o varias de las operaciones siguientes:

- Inspección
- Toma de muestras y análisis
- Examen del material escrito y documental.

4. Estarán sometidos a inspección:

- El estado y uso que se haga en las fases de elaboración, almacenamiento y comercialización de los terrenos, locales, oficinas, instalaciones y su entorno, medios de transporte, equipos y materiales.
- Las materias primas, los ingredientes, los auxiliares tecnológicos y demás productos utilizados para la preparación y elaboración de los sobaos pasiegos.
- Los productos semiacabados, los productos acabados dispuestos para su comercialización.
- Los procedimientos utilizados para la elaboración o el tratamiento de los sobaos pasiegos.
- El etiquetado y la presentación.
- Los medios de conservación.

5. Las disposiciones relativas a inspección y toma de muestras serán las contenidas en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria o norma que le sustituya y demás disposiciones que resulten de aplicación.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 15. *Titulares de los derechos.*

Las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de obradores de la Indicación Geográfica tendrán derecho a:

- Utilizar la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego» en la comercialización de sobaos procedentes de las instalaciones inscritas, elaborados conforme a lo establecido en este reglamento y que reúnan las características que se recogen en el capítulo III del mismo.
- El uso exclusivo del logotipo de la indicación geográfica en la propaganda, publicidad, documentos, etiquetas, etc. de las firmas inscritas.
- Recibir información y poder participar en las actuaciones de promociones genéricas efectuadas por el Consejo Regulador, la Oficina de Calidad Alimentaria o la Consejería de Ganadería, Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Participar en los procesos electorales del Consejo como elector de sus representantes, así como a candidato a miembro del mismo.
- Figurar en el directorio de operadores inscritos en la Indicación Geográfica.

Artículo 16. *Obligaciones generales.*

Las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de obradores de la Indicación Geográfica quedan obligadas a:

- Cumplir las disposiciones de este Reglamento, del Pliego de Condiciones y de los acuerdos que dentro de sus competencias adopten la Consejería de Ganadería, Agricultura, Pesca y Alimentación, la Oficina de Calidad Alimentaria y el Consejo Regulador.
- Colaborar en la realización de las visitas de inspección que realice el organismo de control, y facilitar la tarea de los inspectores, proporcionándoles la información que soliciten. Permitir el libre acceso a todas las dependencias y edificaciones de la empresa, así como a su documentación técnica, industrial, mercantil y contable.
- Exhibir la documentación que sirva de justificación del movimiento de mercancías y de las transacciones realizadas y facilitar a los inspectores una copia o reproducción cuando lo soliciten.
- Permitir que se practique la toma de muestras de los productos o de las mercancías que envasan, elaboran o comercializan.
- Utilizar la indicación geográfica protegida y los documentos de circulación y de control de mercancías exigidos únicamente en aquellos sobaos que cumplan las disposiciones de este Reglamento.

f) Comunicar por escrito al Consejo todas las modificaciones que afecten a las industrias y/o los productos y sus procesos de elaboración y/o envasado y, en general, las que afecten a la cualificación final de los productos protegidos. Esta comunicación deberá efectuarse de forma previa a la realización efectiva de la modificación de que se trate en todos aquellos casos en que ésta requiera la autorización del Consejo.

g) Solicitar autorización al Consejo sobre los contenidos de cualquier material de publicidad y promoción que haga referencia a la indicación geográfica protegida. Esta autorización es condición previa a la impresión y a la circulación de este material.

h) Comprobar que las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de los sobaos protegidos cumplen las disposiciones de este reglamento.

Artículo 17. *Tasas.*

Los operadores que sometan sus producciones al sistema de control de la Oficina de Calidad Alimentaria deberán satisfacer las siguientes tasas de acuerdo con lo dispuesto en la Ley de Cantabria 7/2004, de 27 de diciembre, de Medidas Administrativas y Fiscales:

a) Sobre productos amparados: el 0,5 % del volumen de «sobaos pasiegos» vendido por el precio medio de venta.

b) Por la expedición de precintos, etiquetas, contra etiquetas y otros sistemas de control: el 200 % del valor documentado.

Artículo 18. *Etiquetado y envasado.*

1. Los sobaos amparados serán expedidos al mercado etiquetados y envasados.

2. Las etiquetas comerciales y envases, antes de su puesta en circulación deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este reglamento.

3. Será denegada la autorización de aquellas etiquetas incorrectas o que por cualquier causa puedan inducir a confusión al consumidor. También podrá ser revocada la autorización de una concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, instruyéndose expediente según la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

En todo caso, se respetarán las competencias que correspondan a otros órganos en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales de etiquetado.

4. En el etiquetado de los sobaos amparados, además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, figurarán las indicaciones siguientes:

El nombre de Indicación Geográfica: «Sobao Pasiego».
La mención «Indicación Geográfica Protegida» o «IGP».

Estas indicaciones deberán agruparse en el mismo campo visual y deberán ir en caracteres visibles, legibles e indelebles y deberán tener unas dimensiones superiores al resto de indicaciones que figuren en el etiquetado.

5. En la misma etiqueta o contra-etiqueta, previamente autorizada por el organismo de control y de manera que no oculten el etiquetado establecido por la normativa general figurarán así mismo:

El logotipo identificador de la Indicación Geográfica.
La numeración de control proporcionada por el Organismo de control.
El nombre del Organismo de Control con la mención «control ODECA».

Las menciones específicas a que hace referencia este apartado solo podrán ser utilizadas por los titulares de los obradores inscritos para la exclusiva comercialización de los sobaos protegidos.

Artículo 19. *Controles.*

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control realizado por el organismo de control, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego» cumplen los requisitos de este reglamento.

Los controles se basarán en inspecciones de los obradores, revisión de la documentación y análisis de las materias primas y del producto acabado.

2. Cuando se compruebe que los sobaos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este reglamento o presente defectos o alteraciones sensibles, no podrán comercializarse bajo el amparo de la indicación geográfica protegida, sin perjuicio de la incoación, en su caso, del correspondiente procedimiento sancionador.

Artículo 20. *Declaraciones para el control.*

1. Con objeto de poder controlar la elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias, en su caso, y cuando sea necesario

para poder acreditar el origen y calidad de los sobaos amparados, las personas físicas y jurídicas titulares de las instalaciones inscritas vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Deberán llevar un libro de control, según modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que además de otros datos que considere oportunos figurarán diariamente el número de hornadas y la cantidad de producto elaborado, con especificación de los distintos formatos, y las ventas efectuadas.

b) En los primeros 15 días de cada trimestre natural, presentarán al órgano de control una declaración donde se reflejen todos los datos del trimestre anterior, siendo suficiente fotocopia firmada de los asientos que figuren en dicho libro.

2. Las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 21. *Elaboración de productos no protegidos.*

1. En las instalaciones inscritas en el registro de obradores de la Indicación Geográfica Protegida, los procesos de elaboración de sobaos protegidos no podrán ser simultáneos a los de otros productos no protegidos.

2. En todo caso, la elaboración de productos no protegidos deberá contar con la autorización del Consejo Regulador y se hará de manera que se evite en todo momento su mezcla o confusión con el producto con derecho al amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

3. El Consejo Regulador establecerá normas generales y/o particulares para estos supuestos.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 22. *Naturaleza y ámbito competencial.*

1. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Sobao Pasiego» es un órgano colegiado de la Oficina de Calidad Alimentaria, donde tendrá su sede, adscrito a la Unidad de Apoyo Técnico, tal y como dispone el artículo 9.1 del anexo de la Ley de Cantabria 3/2000.

2. El Consejo Regulador se regirá por las normas establecidas en este capítulo y en su defecto por lo dispuesto en el artículo 64 y siguientes de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

3. El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de elaboración.
- En razón de los productos, por los sobaos protegidos en cualquiera de sus fases.
- En razón de las personas, por las titulares de bienes inscritos en el registro de Obradores de la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 23. *Funciones.*

1. Aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento para lo cual, ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 9.2 del Estatuto del Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria anexo a la Ley de Cantabria 3/2000.

2. Velar por el prestigio de la Indicación Geográfica y perseguir su empleo indebido. A estos efectos el Consejo Regulador notificará a las autoridades competentes el uso irregular de la indicación geográfica por personas no inscritas en los registros.

3. El Consejo Regulador podrá revisar este Reglamento y el pliego de condiciones y proponer las modificaciones oportunas de los mismos para preservar o mejorar las características del sobao pasiego.

Artículo 24. *Composición.*

El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un presidente propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca. En caso de que el presidente sea elegido de entre los vocales mantendrá su condición de vocal.

b) Un vicepresidente elegido de entre los vocales por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca que mantendrá su condición de vocal.

c) Cuatro vocales en representación del sector elegidos por los titulares de los obradores inscritos en el registro de la Indicación Geográfica Protegida.

- d) Un vocal técnico en representación de la Oficina de Calidad Alimentaria designado por el Director de la misma.
- e) Un secretario designado por el Director de la Oficina de Calidad Alimentaria.

Artículo 25. *Vocales.*

1. Por cada uno de los cargos de vocal del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.
2. Los cargos de vocal serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.
3. El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes desde la fecha de elección o designación.
4. Los vocales a los que se refiere el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculados al sector que representan, bien directamente, o por ser representantes de sociedades que se dediquen a la actividad que han de representar.
5. Los vocales elegidos por pertenecer en calidad de representantes de una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como representantes de la misma, aunque siguieran vinculados al sector, procediéndose a designar a un sustituto en la forma establecida.
6. Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, o la firma a la que representa. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a dos sesiones consecutivas en el plazo de un año, o por causar baja en el registro de obradores de la Indicación Geográfica Protegida.
7. En el caso de dimisión o baja de un vocal su puesto será ocupado por el suplente correspondiente, si bien su mandato sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 26. *Presidente.*

1. La duración del mandato del presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.
2. El presidente cesará:
 - a) Al expirar el término de su mandato.
 - b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
 - c) Por decisión del Consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca, bien por propia iniciativa o, a propuesta del Director de la Oficina de Calidad Alimentaria o del Consejo Regulador por mayoría de sus miembros. En todos los casos previa instrucción del correspondiente expediente, con audiencia del interesado.
3. En caso de cese, abandono o fallecimiento, el Consejo Regulador propondrá un nuevo presidente en el plazo de tres meses, al Consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca, para su nombramiento.
4. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta para nuevo presidente, en los casos previstos en el apartado anterior, serán presididas por el vicepresidente.
5. Al presidente le corresponde:

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

Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento.

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

Organizar el régimen interno del Consejo.

Informar a la Oficina de Calidad Alimentaria de las incidencias en relación con la producción y el mercado.

Remitir a la Oficina de Calidad Alimentaria, 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 la misma.

Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador.

Dirimir con su voto los empates a efectos de adoptar acuerdos.

Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le sean encomendadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería o la Oficina de Calidad Alimentaria.

Artículo 27. *Vicepresidente.*

1. Al Vicepresidente le corresponderá:

Sustituir al presidente en ausencia o cese del mismo

Asumir las funciones que le delegue el presidente, así como las que específicamente acuerde el Consejo Regulador.

2. La duración del mandato de vicepresidente será de cuatro años.

3. El vicepresidente cesará al terminar el periodo de su mandato o a petición propia, una vez aceptada su dimisión. En caso de cese el Consejo Regulador propondrá el nombramiento de un nuevo vicepresidente.

Artículo 28. *Secretario.*

Corresponde al Secretario:

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

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

La gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.

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

Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo Regulador, y por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario.

Artículo 29. *Régimen interno.*

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

Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cinco días de antelación al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del presidente, se citará a los vocales por cualquier medio que permita su constancia y con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, el Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

Cuando un vocal no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y podrá delegar su voto, por escrito en otro vocal titular.

Para la válida constitución del Consejo, a efectos de celebración de sesiones, deliberaciones y toma de acuerdos, se requerirá la presencia del presidente y secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan y de la mitad al menos de sus miembros.

No alcanzando el quórum establecido en el punto anterior quedará válidamente constituido en segunda convocatoria, transcurrida media hora de la citación de la primera, con la presencia del presidente, el secretario y un vocal.

Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes.

El Consejo Regulador podrá constituir Comisiones para tratar o resolver asuntos concretos. En todo caso estas Comisiones informarán de sus actuaciones en la primera reunión que celebre el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VIII

Infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 30. *Disposiciones aplicables.*

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en el ejercicio de la potestad sancionadora en la materia a que refiere este Reglamento, así como la tramitación de los correspondientes procedimientos sancionadores se ajustará a lo dispuesto en la Ley de Cantabria 3/2000, de 24 de julio por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA), la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; el 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; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999 de 13 de enero, el reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora aprobado por Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.