

Villanueva de San Carlos.
Viso del Marqués.

Provincia de Cuenca

Abia de la Obispalía.
Archilla de Cuenca.
Barajas de Melo.
Cañamares.
Fuentenava de Sabaga.
Frontera (La).
Huete.
Mariana.
Paracuellos.
Pineda de Ciguela.
Piqueras del Castillo.
Puebla de Don Francisco.
Sacada-Trasierra.
Torralba.
Torrejoncillo del Rey.
Valdecolmenas (Los).
Villaconejos de Trabaque.

Provincia de Toledo
Mohedas de la Jara.
Nava de Ricomalillo.
Puerto de San Vicente (El).
Real de San Vicente (El).
Yébenes (Los).

Comunidad Autónoma de Castilla y León

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de Burgos

Alfoz de Bricia.
Arraya de Oca.
Barrios de Colina.
Bascuñana.
Berberana.
Espinosa del Camino.
Fresneda.
Fuentenebro.
Ibrillos.
Junta de Traslaloma.
Junta de Villalba de Losa.
Medina de Pomar.
Poza de la Sal.
Sotresgudo.
Tosantos.
Valle de Oca.
Viloria de Rioja.
Villaescusa la Sombria.
Villambistia.
Villarcayo de Merindad de Castilla la Vieja:

Provincia de Palencia

Alar del Rey.
Baúlcos de Ojeda.
Olmos de Ojeda.
Santibáñez de Ecla.

Provincia de Salamanca

Aldeadávila de la Ribera.
Bermellar.
Cepeda.
Garcibuey.
Miranda del Castañar.
Molinillo.
Peñacaballera.
Pereña.
Santibáñez de la Sierra.
Valdelacasa.
Valverde de Valdelacasa.

Provincia de Segovia

Monterrubio.
Valdeprados.

Provincia de Zamora

Ferreras de Arriba.
Fornillos de Fermoselle.

Comunidad Autónoma de Cataluña

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de Barcelona

Bellprat.
Calonge de Segarra.
Castellcir.
Castellfullit del Boix.
Llusa.
Motllar.
Montmajor.
Montmaneu.
Oris.
Prats de Llucanes.
Pujalt.
Sagàs.
San Baudilio de Llusanès.
San Martín de Bas.
Sant Quirze de Safaja.
Santa María de Miralles.
Seva.
Sobremunt.
Tabernolas.
Veciana.
Vilanova de Sau
Viver y Serrateix.

Provincia de Gerona

Presas (Las).

Provincia de Lérida

Biosca.
Estaras.
Josa-Tuixent.
Llovera.
Molsosa.
Montoliu de Cervera.
Olíus.
Pinel.
Pinos.
Ribera del Dondara.
Riner.
Solsona.
Talavera.

Provincia de Tarragona

Barbará.
Conesa.
Fores.
Llorach.
Montblanc.
Pasenant.
Pilas (Las).
Prades.
Querol.
Rocafort de Queralt.
Santa Coloma de Queralt
Sarreal.
Savalla del Condado.
Vallclara.

Comunidad Autónoma de Madrid

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de Madrid

Cabanillas de la Sierra.
Becerril de la Sierra.
Cadolso de los Vidrios.
Cenicientos.
Guadarrama.
Navas del Rey.
Redueña.
Robledo de Chavela.
San Martín de Valdeiglesias.
Torrelaguna.
Torremocha del Jarama.
Vellón (El).
Venturada.

Comunidad Autónoma de Navarra

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de Navarra

Cabredo.
Genevilla.
Javier.
Mirafuentes.
Sansol.
Zúñiga.

Comunidad Autónoma Valenciana

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de Castellón de la Plana

Benafer.

Comunidad Autónoma de Extremadura

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de Cáceres

Hoyos.

Comunidad Autónoma de Galicia

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia La Coruña

Cedeira.

Provincia de Orense

Blancos.
Esgos.
Maceda.
Muñoz.
Piñor.
Rairiz de Veiga.
Verca.
Xunqueira de Espadañedo.

Provincia de Pontevedra

Dozón.
Forcarey.

Comunidad Autónoma de La Rioja

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de La Rioja

Aguilar del Río Alhama.
Berceo.
Cervera del Río Alhama.
Gravalos.
Igea.
Santa Coloma.
Villarroya.

Comunidad Autónoma del País Vasco

RELACIÓN DE MUNICIPIOS

Provincia de Álava

Barrundia.
Bernedo.
Cuartango.
Iruraiz-Gauna.
San Millán.
Zalduendo de Álava.
Valdegovia.

15449 ORDEN de 10 de junio de 1986 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Guijuelo y de su Consejo Regulador.

Ilmo. Sr.: Redactado el Reglamento de la Denominación de Origen Guijuelo por su Consejo Regulador Provisional en colaboración con los Servicios Técnicos de la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León y los de la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aprobar dicho Reglamento.

En su virtud, este Ministerio dispone:

Se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Guijuelo y de su Consejo Regulador.

Dicho Reglamento, que figura como anexo de la presente Orden, entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunica a V. I.
Madrid, 10 de junio de 1986.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

A N E X O

Reglamento de la Denominación de Origen Guijuelo y de su Consejo Regulador

CAPITULO PRIMERO

Artículo 1.º 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, y en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, quedan protegidos con la Denominación de Origen Guijuelo, los jamones y las paletas tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica, que reuniendo las característi-

cas definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.^o 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y a los nombres de los municipios que componen la zona de elaboración y que figuran en el artículo 11.2.

2. Queda prohibida la utilización en otros jamones y paletas de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud, fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado o curado en», «con industrias en» u otros análogos.

Art. 3.^o La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y el control de la calidad de los jamones y paletas amparados, quedan encamendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

CAPITULO II De la producción

Art. 4.^o 1. La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores (o perniles) y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen está constituida por las dehesas de encina y alcornoque y por los terrenos que puedan optar a esta explotación en los que sea tradicional la cría y engorde del cerdo ibérico, pertenecientes a las provincias de Salamanca, Cáceres, Badajoz y Huelva o situados al norte de las provincias de Cádiz, Sevilla y Córdoba o oeste de la provincia de Toledo y Ciudad Real.

2. La determinación de los municipios o de las comarcas que componen la zona de producción, será realizada por el Consejo Regulador de forma que esta zona quede perfectamente delimitada.

Art. 5.^o 1. Únicamente los cerdos de raza ibérica o aquellos otros procedentes de cruces de raza ibérica con la Duroc-Jersey y que posean como mínimo un 50 por 100 de sangre ibérica, podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidos.

2. Se considera como raza principal la raza ibérica.

3. El Consejo Regulador fomentará el desarrollo de las ganaderías dedicadas a la cría y reproducción del cerdo de raza ibérica pura y de las técnicas encaminadas a la mejora de la productividad de las piaras.

4. El Consejo Regulador podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que sean autorizadas nuevas razas procedentes de cruzamientos de la ibérica con otras que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen piezas de calidad, aptas para la elaboración de jamones y paletas protegidos.

Art. 6.^o 1. Las prácticas de explotación del ganado inscrito en la Denominación de Origen se adaptarán, preferentemente, a las normas tradicionales de aprovechamiento de montanera en régimen extensivo o semiestensivo.

2. Considerando la alimentación a la que el cerdo ha sido sometido antes del sacrificio y de acuerdo con la terminología de la zona se distinguen:

a) Cердо de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de la montanera.

b) Cerdo de recebo o terminado en recebo: Es aquel que después de alcanzar en montanera un cierto peso, éste es aumentado, antes del sacrificio, en un 30 por 100 como máximo, mediante una alimentación con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

c) Cerdo de pienso o terminado en pienso: Es aquel que después de alcanzar, bien sea en montanera o con piensos, un cierto peso, éste es aumentado, antes del sacrificio, en más del 30 por 100 mediante una alimentación con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador podrá dictar normas sobre prácticas de explotación del ganado inscrito y sobre los piensos utilizables, de acuerdo con el avance de las técnicas ganaderas y con el fin de mantener o mejorar la calidad del cerdo o de los jamones y paletas producidos.

CAPITULO III

De la obtención de las extremidades del cerdo

Art. 7.^o 1. Para la elaboración de los jamones y paletas protegidos sólo podrán emplearse, respectivamente, las extremidades posteriores y anteriores del cerdo obtenidas de acuerdo con la normativa del corte serrano en «V».

2. Los perniles y las extremidades anteriores procederán de cerdos sacrificados en mataderos inscritos en los Registros de la Denominación y sus pesos no podrán ser inferiores a 7 y 5 kilogramos, respectivamente.

Art. 8.^o 1. Los mataderos deberán reunir las condiciones técnicas sanitarias exigidas en la legislación vigente, y en ellos permanecerá el cerdo, antes de su sacrificio, un tiempo no inferior a doce horas, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas del glucógeno muscular.

2. El sacrificio del animal se hará por el sistema clásico u otros sistemas que permitan el más completo desangrado.

3. El corte de la canal se realizará en ambiente natural o controlado o con arreglo a la norma sanitaria vigente.

4. Una vez obtenidas las extremidades de los cerdos, éstas se mantendrán durante un periodo de veinticuatro a cuarenta y ocho horas a menos de 3°C de temperatura.

CAPITULO IV

De la elaboración

Art. 9.^o La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de la extremidad posterior en jamón y de la extremidad anterior en paleta. Se compone de una primera fase de curación necesaria para la correcta conservación del producto, y de una segunda fase de maduración, en el transcurso de la cual el jamón y la paleta evolucionan en sus caracteres sápidos y aromáticos a causa de un proceso bioquímico que, unido a las cualidades de la materia prima, determinan la calidad tradicional de este producto y en particular su sabor y aroma característicos.

Art. 10. 1. Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración tenderán a obtener productos de la máxima calidad, que reúnan los caracteres tradicionales de los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen.

2. El proceso de elaboración se desenvolverá en ambiente natural. No obstante, el Consejo Regulador podrá autorizar las prácticas que aconseje el avance tecnológico en alguna de las fases que componen este proceso, siempre que se compruebe que no producen deterioro en las características y calidad de los productos amparados.

Art. 11. 1. La zona de elaboración de la Denominación de Origen Guijuelo está constituida por el área natural en la que los factores ecológicos, conjugados con los factores técnicos y humanos, dan lugar a un producto con las cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

2. La zona de elaboración comprende los términos municipales siguientes:

Alberca (La), Adeacipreste, Aldeanueva de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela Salvatierra, Campillo Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Comenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterrubla Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrio, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalmorral de Béjar, Navarredonda Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedos, Puebla de San Miguel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamames, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa, Villanueva del Conde, todos ellos en la provincia de Salamanca.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la ampliación de esta zona a aquellas localidades enmarcadas en la provincia donde la existencia de una industria dedicada al cerdo ibérico lo solicite, concurrendo en ellas los factores de tipo climáticos, técnicos y humanos adecuados.

Art. 12. 1. La curación consta de cinco operaciones: Salazón, lavado, perfilado y afinado, asentado y secado.

A) La salazón tiene por finalidad la incorporación de sal a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. A este fin éstas, se apilan en capas de sal marina sólida y durante su permanencia en el saladero a mitad de salazón se les da la vuelta, con el fin de facilitar una más homogénea incorporación de la sal a todas las piezas. La duración indicativa de esta operación, será de un día por kilo de jamón o paleta.

B) Terminada la salazón se lavan las piezas con agua templada para eliminar la sal adherida. Se moldean, perfilan y afinan.

C) El asentamiento tiene como finalidad el que el jamón o la paleta vaya eliminando la humedad superficial paulatina y lentamente.

D) Las piezas pasan a continuación a los secaderos naturales donde permanecen el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de parte de las grasas de su protección adiposa, momento que se denomina «sudado», en el que se estima que la desecación es suficiente. En esta etapa se perfecciona el afinado y el perfilado de las piezas.

2. La duración de todo este proceso será como mínimo de seis meses.

Art. 13. Terminada la fase anterior, las piezas se trasladan a la bodega en donde, a su entrada, se procede a su clasificación según peso, calidad y conformación, iniciándose a continuación la fase de maduración durante la cual las piezas permanecen colgadas. La duración de esta fase será la que a continuación se especifica:

	Peso sangre de la pieza en matadero	Tiempo de maduración mínimo en bodega	Peso previsible a la salida de bodega
En jamones ...	De 7 a 8 Kg. De 8 a 11 Kg. Más de 11 Kg.	9 meses 9-12 meses ..	De 4,5 a 5 Kg De 5 a 7,5 kg
En paletas	De 5 Kg.... Más de 5 Kg	16 meses 5 meses 6 meses	Más de 8 Kg De 3,5 a 4 kg Más de 4 Kg

CAPITULO V

Del marcado de las piezas

Art. 14. 1. En todos los perniles y extremidades anteriores destinados a la elaboración de jamones y paletas protegidos, el Consejo Regulador efectuará una marca indeleble, que garantiza que el mismo puede optar a ser protegido por la denominación de origen. El marcaje se hará en el propio matadero y será simultáneo al mercado que establece la legislación vigente.

La marca consistirá en un sello que será controlado por el Consejo Regulador e irá numerado, siendo anulado de la pieza en el caso de que en cualquiera de las fases que componen su proceso de elaboración, ésta sea descalificada.

2. El Consejo Regulador determinará la forma y tamaño del sello y dictará normas para su impresión en la pieza, a fin de que no sea borrado de la misma en la serie de manipulaciones a las que será sometida a lo largo de todo el proceso de elaboración.

3. El Consejo Regulador determinará asimismo otros datos que crea oportuno figuren en el sello, con el fin de conseguir un mejor control del producto protegido.

CAPITULO VI

De las características y clases de jamón y paletas

Art. 15. 1. Las características de los jamones de la denominación de origen «Guijuelo» son:

a) Forma exterior. Alargado, estilizado, perfilado de acuerdo con lo establecido en el artículo 7.^º y conservando la pezuña para facilitar su identificación.

b) Peso: No inferior a 4,5 kilogramos en los jamones y a 3,5 kilogramos en las paletas.

c) Aspecto exterior típico y limpio destacando la coloración de su flora micótica: Blanca, gris-azulada oscura o violeta.

d) Consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas de tejido adiposo.

e) Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

f) Sabor y aroma: Carne de sabor delicado, dulce o poco salado, de consistencia poco fibrosa y alta friabilidad. Aroma agradable y característico.

g) Grasa: Untuosa, según el porcentaje de alimentación con bellota, brillante coloración blanco-amarillenta aromática y de sabor grato, no rancio.

2. El Consejo Regulador fijará el índice de salinidad y aquellos otros índices que considere necesarios para definir las condiciones mínimas que deben cumplir los productos amparados, y para establecer las diferentes clases que ampara esta denominación.

3. Los jamones y paletas que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características señaladas anteriormente no podrán ser amparados por la denominación de origen «Guijuelo» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 33.

Art. 16. 1. Por razón de los factores básicos que condicionan la calidad del jamón, raza y alimentación, se establecen las siguientes clases de jamones:

Clase I. Jamón ibérico de bellota, cerdos primales que hasta los 80 kilogramos han comido pienso, rastrojo y hierba, y que el resto del peso hasta los 160-180 kilogramos lo han completado a base de bellota y hierbas de montaña.

Clase II. Jamón ibérico de recebo, cerdos primales que hasta los 80 kilogramos han comido pienso, rastrojo y hierba; posteriormente, hasta los 120 kilogramos, aproximadamente, comen bellotas y hierba en montaña, y el resto, hasta los 160-180 kilogramos, se alimentan a base de pienso y algo de hierba.

Clase III. Jamón ibérico de pienso, cerdos primales que hasta los 80 kilogramos han comido hierbas, rastrojos y pienso, y el resto, hasta el peso comercial de 160-180 kilogramos, se alimentan a base de pienso.

Los pesos que se establecen tienen valor indicativo, y en cuanto a la raza, se ajustará a lo establecido en el artículo 5.

2. Análoga clasificación se establece para las paletas.

CAPITULO VII

De los registros

Art. 17. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Mataderos.
- c) Registro de Secaderos.
- d) Registro de Bodegas.

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 que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deben reunir las piaras, mataderos y locales de elaboración.

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de sus obligaciones respecto a aquellos registros que con carácter general estén establecidos y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción en el Consejo Regulador.

Art. 18. 1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, cuyos cerdos puedan suministrar piezas destinadas a la elaboración de productos amparados.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario, domicilio, término municipal donde radiquen las instalaciones permanentes, número de cabezas que componen la piara clasificadas por razas y con expresa indicación de sementinales, cerdas de veinte, animales de engorde y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. La inscripción de determinada ganadería en el Registro de la denominación de origen «Guijuelo» no excluye su posible inscripción en otra denominación de origen, si en las zonas de producción de ambas denominaciones existe superposición parcial o total de su área geográfica.

Art. 19. 1. En el Registro de Mataderos se inscribirán todos aquéllos adaptados a la reglamentación técnico-sanitaria vigente, situados en la zona de elaboración, y que sacrificuen cerdos de ganaderías inscritas cuyos jamones y paletas puedan optar a ser protegidos con la denominación de origen.

Dadas las peculiaridades del cerdo ibérico, y su carácter estacional, debido a la alimentación en montaña, el Consejo Regulador podrá autorizar el sacrificio en determinados momentos punta, en mataderos, legalmente establecidos, ubicados fuera de la zona de elaboración, adoptando para ello los controles oportunos que aseguren el cumplimiento del presente Reglamento.

2. En la inscripción figurará el nombre de la Empresa, localidad y zona de emplazamiento, características técnicas de la maquinaria y de los procedimientos industriales utilizados y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la industria. En el caso que la Empresa no sea propietaria de los locales se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o

croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

Art. 20. 1. En el Registro de Secaderos se inscribirán aquéllos situados en la zona de elaboración que se dediquen al curado de jamones y de paletas que puedan optar a ser protegidos con la denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a que se hace referencia en el artículo 19 y estarán controlados por el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas que deben satisfacer los secaderos para poder inscribirse en el correspondiente Registro de la denominación.

Art. 21. 1. En el Registro de Bodegas se inscribirán aquéllas situadas en la zona de elaboración que se dediquen a la maduración de jamones y de paletas con derecho a la denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a que hace referencia el artículo 19, así como las marcas que utilicen para la comercialización de estos productos.

2. Las bodegas contarán con un sistema de ventilación adecuado que, evitando las corrientes de aire, asegure en todo momento la renovación del mismo. La temperatura en el interior de la bodega, así como la humedad relativa serán de las condiciones microclimáticas de la zona.

Estas condiciones se estiman necesarias para todas las bodegas inscritas con el fin de que la maduración se realice en condiciones óptimas y pueda desarrollarse la flora ambiental característica de las industrias de esta zona.

Art. 22. En el Registro de Bodegas se diferenciarán, con finalidad censal o estadística, y a los efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación.

Art. 23. 1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que determine el Consejo Regulador.

CAPITULO VIII

Derechos y obligaciones

Art. 24. 1. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los correspondientes registros de la denominación de origen sus piaras o mataderos, podrán suministrar cerdos o extremidades posteriores y anteriores con destino a la elaboración de jamones y paletas amparados.

2. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan sus industrias registradas en el Registro de la Denominación podrán curar o suministrar a las bodegas inscritas jamones y paletas susceptibles de ser protegidos por la denominación de origen.

3. Sólo puede aplicarse la denominación de origen «Guijuelo» a los jamones y paletas procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Bodegas que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

4. El derecho al uso de la denominación de origen para jamones y paletas en propaganda, publicidad, documentación, precintos o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro de Bodegas.

5. Por el mero hecho de inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo regulador, así como satisfacer las exacciones que les corresponda.

Art. 25. 1. En los mataderos y en sus locales o instalaciones inscritos en el Registro de la Denominación de Origen existirá, durante el período de reposo anterior al sacrificio, una perfecta separación entre las piaras inscritas de las que no lo están. El sacrificio y despiece de cerdos pertenecientes a piaras inscritas no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos.

2. En los locales inscritos destinados a secaderos o bodegas deberán estar separadas, durante todo el proceso de elaboración, las piezas susceptibles de ser amparadas por la denominación de origen de aquellas otras que no puedan optar a la misma.

3. Las firmas que tengan inscritos secaderos o bodegas sólo podrán tener almacenadas las extremidades del cerdo, jamones y paletas en los locales declarados en la inscripción.

Art. 26. Los nombres con que figuran inscritos en el Registro de Bodegas, así como las marcas, símbolos, emblemas y leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda utilizados no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de jamones o paletas no amparados por la denominación de origen «Guijuelo».

Art. 27. 1. Terminado el proceso de maduración de una partida de jamones o de paletas, el industrial lo comunicará al Consejo Regulador a efectos de que el Comité de Calificación gire la preceptiva visita de reconocimiento y dictamine si las piezas en las que deberá figurar el sello a que se alude en el artículo 14, son aptas para ser amparadas por la denominación de origen.

2. Una vez establecida la aptitud, se procederá a la adjudicación de la clase que corresponda a cada una de las piezas, según la clasificación establecida en el artículo 16.

Por persona perteneciente al Comité o autorizada por el mismo se colocará en cada uno de los jamones o paletas un precinto que garantiza que el producto está protegido por la denominación de origen e informa de su calidad, al figurar en el mismo la clase que le atribuyó el Comité de Calificación. La colocación de los precintos se realizará en la propia bodega, de acuerdo con las normas que dicte el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

3. Los precintos de jamones y paletas amparados serán expedidos por el Consejo Regulador e irán numerados. En ellos figurará, de forma destacada, el nombre de la denominación de origen y la clase a que pertenezcan.

El Consejo Regulador dispondrá de dos tipos diferentes de precintos para asignarlos, bien sea a jamones o a paletas, y dentro de cada tipo establecerá los oportunos distintivos que identifiquen las tres posibles clases.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen, previo informe de la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Este emblema deberá figurar en los precintos, etiquetas, sellos, collarines, etc., que expida el Consejo.

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.

Art. 28. 1. Todos los jamones y paletas con denominación de origen que se expidan para el consumo deberán ir provistos del precinto del Consejo Regulador a que se refiere el artículo anterior, no pudiendo ser comercializados sin ese precinto.

2. En la comercialización de los jamones y las paletas de «Guijuelo» se podrán utilizar, además, otras etiquetas, distintivos o precintos, pero antes de su puesta en circulación deberán ser autorizados por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas, distintivos o precintos que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

3. En el caso particular de que el jamón o la paleta se comercialice envuelto o enfundado deberá llevar una etiqueta exterior autorizada por el Consejo Regulador en la que se reproducirán fielmente los datos del precinto del Consejo, figurando también en ella lo preceptuado en la reglamentación vigente en cada momento.

Art. 29. Toda expedición de extremidades de cerdos, jamones o paletas que tenga lugar entre firmas inscritas deberá ir acompañada por un documento de circulación entre mataderos, secaderos o bodegas expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución. En este documento quedarán reflejados los números que figuran en los sellos de las extremidades del cerdo o precintos de los jamones y paletas.

Art. 30. 1. La elaboración de los productos amparados por la Denominación de Origen Guijuelo deberá ser realizada exclusivamente en las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el jamón o las paletas, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación.

2. Los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen Guijuelo únicamente, pueden ser expedidos por las bodegas inscritas en forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprecio de la Denominación y previa aprobación por el Consejo Regulador.

Art. 31. Toda expedición de jamones y paletas de la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas que puedan ser establecidas para la exportación de estos productos, deberá ir acompañada del correspondiente Certificado de la Denominación de Origen expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por el Ministerio de Agricul-

tura, Pesca y Alimentación, sin poder despacharse por la Aduana esta expedición a la exportación en ausencia de dichos certificados.

Art. 32. 1. Las personas físicas o jurídicas titulares de ganaderías, mataderos, secaderos y bodegas vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada trimestre, declaración de la producción obtenida en el trimestre anterior, en cada una de las piaras inscritas, indicando los animales destinados a madres, semienteras y cerdos de engorde, así como en caso de venta el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Mataderos:

1) Llevarán un Libro de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que se destinen en sus instalaciones al sacrificio de cerdos inscritos figurarán los siguientes datos: Nombre y domicilio del propietario de los cerdos sacrificados, con expresa indicación de su raza, así como el número de unidades de perniles y extremidades anteriores que se hayan obtenido y los números de los sellos que les han sido adjudicados. También se anotará el nombre y domicilio de los secaderos a los que van destinados.

2) Presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figuren en el Libro.

c) Todas las firmas inscritas en el Registro de Secaderos:

1) Llevarán un Libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que se destinen en sus instalaciones a la curación de jamones y paletas procedentes de cerdos inscritos, figurarán los siguientes datos: Matadero de procedencia, número de unidades que inician el proceso de curación, número de unidades que finalizan este proceso y número de unidades que se expedirán a las bodegas, con el nombre y domicilio de éstas. En todos los casos el número de unidades vendrá diferenciado en dos grupos según correspondan a perniles o a extremidades anteriores, quedando las piezas individualizadas por el número que figura en su sello.

2) Presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuran en el Libro.

d) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas:

1) Llevarán un Libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que se destinen en sus instalaciones a la maduración de jamones y paletas procedentes de secaderos y cerdos inscritos, figurarán los siguientes datos: Secadero de procedencia, número de unidades que inicia el proceso de maduración, número de unidades que finalizan este proceso y número de jamones y paletas de Guijuelo, diferenciados por clases e individualizados por el número del precinto que les adjudique el Comité de calificación que se expide al mercado.

El número de unidades que inician y finalizan el proceso de maduración vendrá diferenciado en dos grupos según se trate de jamones o de paletas, quedando las piezas individualizadas por el número que figura en su sello.

2) Presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuran en el Libro.

2. Las declaraciones mensuales de mataderos, secaderos y bodegas se presentarán por duplicado en los formularios establecidos por el Consejo Regulador, uno de cuyos ejemplares será devuelto al declarante como garantía de su presentación, quien lo conservará a disposición de los Servicios de Inspección del Consejo durante un plazo de cinco años.

3. Las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma global, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción a esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerada como falta muy grave.

Art. 33. 1. Toda extremidad del cerdo, jamón o paleta, que por cualquier causa presente defectos, alteraciones sensibles, o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen, o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados. También serán descalificados los jamones y paletas cuyos pesos sean inferiores a 4,5 y 3,5 kilogramos, respectivamente.

2. La descalificación de las extremidades del cerdo, jamones y paletas podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración y a partir de la iniciación del expediente de

descalificación deberán permanecer en locales independientes, inmovilizados y debidamente controlados por el Consejo Regulador, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra instalación inscrita en los Registros del Consejo.

3. En el momento de la descalificación el Consejo Regulador inutilizará el sello numerado y también, en su caso, retirará el precinto.

Art. 34. El Consejo Regulador podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que autorice a las bodegas inscritas la comercialización de los jamones y paletas de Guijuelo en «centros» o «lonchas», siempre y cuando establezca el apropiado sistema de control que garantice la procedencia del producto, ya sea de jamón o de paleta, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor.

CAPITULO IX

Del Consejo Regulador

Art. 35. 1. El Consejo Regulador es un Organismo dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de la Dirección General de Política Alimentaria, con el carácter de órgano descentrado y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes en esta materia.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 37, estará determinado:

a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y elaboración.

b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Art. 36. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento para lo cual ejercerá, con las adaptaciones obligadas por la ampliación del Régimen de Denominaciones de Origen al jamón, las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Art. 37. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de cerdos, jamones y paletas, no protegidos por la Denominación de Origen que transiten, se elaboren o comercialicen dentro de las zonas de producción y elaboración, dando cuenta de las incidencias de este servicio al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autónomas que territorialmente corresponda y remitiéndoles copias de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los Organismos competentes en esta vigilancia.

Art. 38. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente en representación del Ministerio de Economía y Hacienda.

c) Cuatro Vocales en representación del sector ganadero y cuatro Vocales en representación del sector industrial. La elección se realizará de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

d) Dos Vocales designados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con especiales conocimientos sobre ganadería de porcino e industrias del jamón.

2. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

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

4. En caso de ceso de un Vocal por cualquier causa se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien la gestión del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

5. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será, como máximo, de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia en su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca.

Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Art. 39. Las personas elegidas en la forma que se determina en el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculadas a los

sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona natural o jurídica inscrita en varios Registros no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector ganadero y otra en el sector industrial, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

Art. 40. 1. Al Presidente corresponde:

1.^º Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos en que sea necesario.

2.^º Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

3.^º Administrar los ingresos y fondos del Consejo, y ordenar los pagos aprobados. Contratar, suspender o renovar al personal adscrito, organizar y dirigir los servicios, según lo acordado por el Consejo Regulador en cada caso, con independencia de los poderes específicos que el Consejo le otorgue.

4.^º 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.

5.^º Organizar el régimen interior del Consejo.

6.^º Informar a los Organismos superiores de las incidencias en que la producción y mercado se produzcan.

7.^º Remitir a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León 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 las mismas.

8.^º Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. La duración del mandato de Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. Tres meses antes de expiration su mandato el Consejo Regulador propondrá nuevo candidato al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. El Presidente cesará: Al expiration del término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión, o por decisión del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. En caso de cese o fallecimiento del Presidente, el Consejo Regulador en el plazo de un mes propondrá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un candidato para la designación de nuevo Presidente.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de candidato para nuevo Presidente serán presididas por el funcionario que designe la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Art. 41. 1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro 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 caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido, en segunda convocatoria, transcurrida media hora de la citación en primera, si bien para tomar acuerdos deberán estar presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. En caso de empate, el Presidente tendrá voto de calidad.

3. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

4. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector industrial, designados por el Pleno del Organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Art. 42. 1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que figurarán dotadas en el presupuesto del propio Consejo.

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo a propuesta del Presidente del que directamente dependerá y que 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 las 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 encomiendan por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

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

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con Veedores propios. Estos Veedores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las piaras ubicadas en la zona de producción.

b) Sobre las instalaciones situadas en la zona de elaboración.

c) Sobre el cerdo, perniles, extremidades anteriores, jamones y paletas en la zona de elaboración.

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

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

Art. 43. 1. Por el Consejo se establecerá un Comité de calificación formado por tres expertos y el Presidente del Consejo o persona en quien delegue, que tendrá como cometido clasificar en la bodega los jamones y paletas, colocando el precinto del Consejo que certifica la calidad de aquéllos. Para el mejor cumplimiento de sus funciones, el Comité podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. De conformidad con lo establecido en el artículo 33, el Comité podrá descalificar los jamones o paletas, en cuyo caso se estará a lo dispuesto en los puntos 2 y 3 de ese artículo. Las resoluciones del Comité de calificación tendrán carácter provisional durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución ésta deberá pasar al Pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita dicha revisión la resolución del Comité se considerará firme.

Las resoluciones del Comité o las del Consejo Regulador, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de calificación.

Art. 44. 1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

1.^º Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970:

a) Exacción sobre jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen.

b) Exacción por expedición de certificados, volantes de circulación, visado de las facturas, sellos y precintos o brazaletes.

Las bases de las exacciones a cobrar por el Consejo Regulador serán, respectivamente:

De la a) el producto del número de jamones y paletas vendidos con Denominación de Origen de cada una de las clases que establece el artículo 16 por el valor medio alcanzado por pieza en cada una de dichas clases en la campaña precedente.

De la b) el valor documentado.

Los tipos serán respectivamente:

De la a) el 1 por 100.

De la b) 100 pesetas por cada documento, y el doble del precio de costo en caso de sellos o precintos.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones serán:

a) Los titulares de las bodegas inscritas a quienes se expedan los precintos antes de su salida al mercado.

b) Los inscritos en los distintos registros, por la expedición de documentos de cualquier tipo.

2.^º Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

3.^º Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representan.

4.^º Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos, fijados en este artículo podrán variarse a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos correspondiente al Consejo Regulador.

4. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la Contabilidad se efectuará por la Intervención Delegada competente de la Intervención General de la Administración del Estado, de acuerdo con las normas establecidas por este Centro Interventor y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

Art. 45. 1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se notificará mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y

a) Los que hacen referencia a la producción se notificarán mediante circulares dirigidas a las Cámaras Agrarias y Asociaciones de Criadores, de las provincias que componen la zona de producción. La exposición de dichas circulares se realizará en los «Boletines Oficiales» de las respectivas provincias.

b) Los que se refieren a la elaboración se notificarán mediante circular a todas las industrias inscritas, así como a la Cámara Agraria de Salamanca y Asociaciones Empresariales para su exposición. La exposición de dicha circular se anunciará en el «Boletín Oficial de la Provincia de Salamanca».

2. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el cual resolverá previo informe de la Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma que territorialmente corresponda.

CAPITULO X

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 46. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se adecuarán a la distribución de funciones que esté contemplada en la normativa vigente.

Art. 47. 1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, de acuerdo con el artículo 119 de la Ley 25/1970, y conforme se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder por contravenir otros preceptos legales.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 de la Ley 25/1970.

3. Para la aplicación de las sanciones previstas en este Reglamento se tendrán en cuenta las normas establecidas en el artículo 121 del Decreto 835/1972.

Art. 48. 1. Las actas de inspección se levantarán por tripulado y serán suscritas por el Veedor y el dueño o representante de la industria, establecimiento o almacén, o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignen en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de la inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el Veedor consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta, lo hará constar así el Veedor, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigo.

2. Cuando el Veedor que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer que la mercancía quede retenida, hasta que por el Instructor del expediente se disponga lo pertinente, dentro del plazo de cuarenta y cinco días hábiles a partir de la fecha de levantamiento del acta de inspección.

Las mercancías retenidas, que serán identificadas mediante el oportuno precinto, se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo por tanto ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta o vendidas.

3. Los órganos competentes en materia de incoación de expedientes sancionadores podrán solicitar información a las personas que consideren necesario, o hacerles comparecer a este fin en las oficinas en que se tramiten las actuaciones, para aclarar o complementar los extremos contenidos en las actas levantadas por los Veedores y como diligencia previa a la posible incoación del expediente.

Art. 49. 1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la

Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deberá actuar como Instructor y Secretario, dos Vocales del Consejo Regulador designados por el mismo.

3. En aquellos casos en que el Consejo estime conveniente que la instrucción del expediente se haga por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, podrá solicitarlo así del mismo.

4. Una vez instruido el expediente, se establecerá la audiencia en la Cámara Agraria de la provincia en que radique el Organismo instructor.

Art. 50. 1. La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, elevará su propuesta a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. A efectos de determinar la competencia a que se refiere el apartado anterior, se adicionará el valor del decomiso al de la multa.

3. La decisión sobre el decomiso definitivo de productos o destino de éstos, corresponderá a quién tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Art. 51. De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/1972 y en el Real Decreto 1129/1985, serán sancionadas con multa de 20.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso, las siguientes infracciones, cuando sean cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

1. El uso en jamones y paletas de la Denominación de Origen.

2. La utilización en jamones y paletas de razones sociales, nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas, que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen o con los signos o 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 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. El empleo de nombres geográficos protegidos por la denominación en precintos, etiquetas, documentos comerciales o propaganda de jamones y paletas, aunque vayan precedidos de los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado en», «con industrias en» u otros análogos.

4. Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen, o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

Art. 52. 1. Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican, a efectos de su sanción en la forma siguiente:

A) *Faltas administrativas:* Que se sancionarán con multas del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas y las que sean de carácter leve con apercibimiento.

Estas faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, volantes de circulación, libros registros y demás documentos y especialmente las siguientes:

1. Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los distintos Registros, los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos.

2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.

3. El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en el artículo 32 de este Reglamento en relación con las declaraciones de producción y de movimiento de las existencias de productos.

4. La expedición de partidas de extremidades del cerdo, jamones y paletas, entre firmas inscritas sin ir acompañadas del volante de circulación que se establece en el artículo 29 de este Reglamento.

5. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este apartado A.

B) *Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción y elaboración de los productos amparados:* Que se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 de la base o del valor de las mercancías afectadas y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. El incumplimiento de las normas sobre prácticas de explotación del ganado que sean acordadas por el Consejo Regulador, así como el empleo de pienso no autorizados.

2. Utilizar para la elaboración de productos amparados perniles y extremidades anteriores procedentes de cerdos no inscritos.
 3. El incumplimiento de las normas de elaboración establecidas en este Reglamento y de las complementarias que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

4. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado B.

C) *Infracciones por uso indebido de la Denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprecio:* Que se sancionarán con multas de 20.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas, que hagan referencia a la Denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros jamones o paletas no protegidos.

2. El empleo de la Denominación de Origen en jamones y paletas que no hayan sido elaborados conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El empleo de nombres comerciales, marcas, precintos o etiquetas no aprobados por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado C).

4. Las infracciones a lo establecido en el artículo 25 del Reglamento.

5. La indebida negociación o utilización de los documentos, placas, precintos, etiquetas, sellos etc., propios de la Denominación de Origen, así como la falsificación de los mismos.

6. La expedición de jamones y paletas que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

7. La expedición, circulación o comercialización de jamones y paletas amparados, infringiendo lo establecido en el artículo 30.2.

8. La expedición, circulación o comercialización de jamones y paletas protegidos en la Denominación de Origen desprovistos de los precintos adjudicados por el Consejo Regulador.

9. Cualquier manipulación de las extremidades, jamones y paletas, en instalaciones que no sean las inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador.

10. El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento, o en los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprecie la Denominación, o suponga uso indebido de la misma.

2. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados B) y C) podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la Denominación de Origen o la baja en los Registros de la misma.

La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a Certificados de Origen, precintos y demás documentos del Consejo.

La baja supondrá la exclusión del infractor de los Registros del Consejo y como consecuencia la pérdida de los derechos inherentes a la Denominación de Origen.

Art. 53. De las infracciones en productos amparados será responsable la firma o razón social que los expida. Sobre las que se deriven del transporte de mercancías recaerá la responsabilidad sobre las personas que determine al respecto el vigente Código de Corrección y disposiciones complementarias.

Art. 54. 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso en que el decomiso no sea factible.

2. En el caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 399 del Código Penal.

Art. 55. En el caso de reincidencia, o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud del Decreto 1559/1970.

En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción las multas podrán ser elevadas hasta el triple de dichos máximos.

Se considerará reincidente el infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento o en los cinco años anteriores.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá acordar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

Art. 56. 1. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción, el infractor deberá abonar los gastos originados por el reconocimiento que se hubiera realizado, y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de

acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de Servicios Veterinarios y legislación complementaria.

2. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación en papel de pagos al Estado, y los gastos a que hace referencia el apartado anterior, en metálico, dentro del mismo plazo. Caso de no efectuarse en el plazo citado se procederá a su cobro por vía de apremio.

3. En el caso de presentarse recurso contra la sanción impuesta, se acompañará al mismo resguardo del ingreso del importe de la multa y de los gastos originados por el expediente, en la Caja General de Depósitos de la Delegación de Hacienda.

4. Las infracciones a este Reglamento prescriben a los cinco años de su comisión, por lo que toda la documentación que se determina en el mismo, respecto a los productos a que se refiere, deberá ser conservada durante dicho período.

Art. 57. 1. Cuando la infracción que se trate de sancionar constituya además una contravención a la legislación general vigente, se trasladará la oportuna denuncia a los Servicios de Inspección de los Organismos competentes.

2. En los casos en que la infracción concierne al uso indebido de la Denominación de Origen, y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre propiedad industrial.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.-El actual Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen Guijuelo asumirá la totalidad de funciones a que se refiere el capítulo IX continuando sus actuales vocales en sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que establece el artículo 38 del presente Reglamento.

Segunda.-En un plazo máximo de cinco años, contados a partir de la publicación de esta Orden en el «Boletín Oficial del Estado», quedará formalizado el Registro de Ganaderías a que se refiere el artículo 18 de este Reglamento. Durante este período las industrias inscritas podrán comercializar con Denominación de Origen los jamones y paletas que elabore, para lo cual el Consejo Regulador establecerá en los mataderos los controles necesarios con el fin de garantizar, en todo momento, la procedencia, origen y calidad de las piezas.

MINISTERIO DE TRANSPORTES, TURISMO Y COMUNICACIONES

15450

RESOLUCIÓN de 2 de junio de 1986, de la Primera Jefatura Zonal de Construcción de Transportes Terrestres, por la que se señala fecha para el levantamiento de actas previas a la ocupación de los bienes afectados por el proyecto de supresión de paso a nivel en el punto kilométrico 254,971 de la línea ferroviaria Madrid-Hendaya-Santovenia del Pisueña.

Habiendo sido declaradas de urgencia las obras arriba expresadas por Orden de 26 de septiembre de 1983, es de aplicación a las mismas el procedimiento de urgencia regulado en el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954, por lo que esta Jefatura ha resuelto fijar el próximo día 24 de junio de 1986, en el Ayuntamiento de Santovenia del Pisueña, para el levantamiento de las actas previas de ocupación de las fincas afectadas, con arreglo al siguiente horario:

De once a doce horas de la mañana, fincas números 1, 2, 3, 4 y 5. De doce a trece horas de la mañana, fincas números 6, 7, 8 y 9.

Lo que se hace público para general conocimiento y el de los interesados que se citan a continuación, a los que se advierte que pueden hacer uso de los derechos que a tal efecto se determinan en la regla tercera del artículo 52 de la citada Ley.

Relación de propietarios, con expresión del número, nombre, domicilio, situación de la finca, clase de la finca y superficie a expropiar:

1. Colegio de Ingleses (Real Seminario de Ingleses de «San Albano», de Valladolid). Calle Don Sancho, 22, Valladolid.