

Con fecha 23 de noviembre de 2007 y 8 de febrero de 2008 se remite, por el Ayuntamiento de Valverde de la Virgen nueva documentación en cumplimiento del Acuerdo de la Comisión Territorial de Urbanismo de referencia. Con fecha 11 de enero de 2008 se emite Certificado por el Secretario y el Director de la Ponencia Técnica para hacer constar que se han cumplido las condiciones que se recogen en el Acuerdo de la Comisión Territorial de Urbanismo de 18 de octubre de 2007.

Contra el presente Acuerdo, que no agota la vía administrativa, podrá interponerse Recurso de Alzada, ante el Excmo. Sr. Consejero de Fomento, de la Junta de Castilla y León, en el plazo de un mes a partir del día siguiente al de esta publicación, según lo dispuesto en los artículos 107, 114 y siguientes de la vigente Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, según la Redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, en relación con lo establecido en el artículo 138.4 de la Ley 5/1999 de 8 de abril de Urbanismo de Castilla y León.

Lo que se hace público a los efectos prevenidos en el Art. 61.2 de la Ley 5/1999 de 8 de abril, de Urbanismo de Castilla y León.

De conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 61 de la Ley 5/1999 de 8 de abril de Urbanismo de Castilla y León, se procede a la publicación de la Memoria Vinculante, así como de las Normas Urbanísticas, que comprenden los documentos escritos de carácter normativo, y la relación de los demás documentos, escritos o gráficos, que integran el documento aprobado, en los términos que se dejan expuestos.

León, 11 de febrero de 2008.

El Secretario de la Comisión,
Fdo.: IGNACIO SANTOS PÉREZ

V.º B.º

La Vicepresidenta de la Comisión,
Fdo.: ANA ISABEL SUÁREZ FIDALGO

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

ORDEN AYG/368/2008, de 13 de febrero, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» y se crea su Consejo Regulador.

El Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, establece las normas comunitarias sobre la protección de las indicaciones geográficas protegidas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Por su parte, el Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

En virtud de lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 la oposición a ellas, se otorgó a la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» la protección prevista en los Reglamentos comunitarios antes citados, si bien de forma transitoria y a escala nacional, mediante la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden APA/3881/2007, de 17 de diciembre, por la que se ratifica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» («B.O.E.» n.º 313, de 31 de diciembre).

Según el artículo 70.1.15.º del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, aprobado por la Ley Orgánica 4/1983, de 25 de febrero («B.O.E.» n.º 52, de 2 de marzo), en la redacción dada al mismo por la Ley Orgánica 14/2007, de 30 de noviembre («B.O.E.» n.º 288, de 1 de diciembre), la Comunidad de Castilla y León tiene competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras protecciones de calidad relativas a productos de Castilla y León y de Organización de los Consejos Reguladores y entidades de naturaleza equivalente.

Procede ahora aprobar el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos», así como crear y regular el funcionamiento interno de su Consejo Regulador, de conformidad con la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y demás normativa aplicable.

En virtud de lo expuesto y en el ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y por el artículo 1 del Decreto 74/2007, de 12 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Ganadería,

DISPONGO:

Artículo 1.- Aprobación del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos».

Se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos», que se incorpora como Anexo a la presente Orden.

Artículo 2.- Creación del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos».

1.- Se crea el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» como órgano desconcentrado de la Consejería de Agricultura y Ganadería.

2.- La constitución, competencias y normas de funcionamiento del Consejo Regulador serán las establecidas en el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos», aprobado por la presente Orden.

Artículo 3.- Designación del Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» como órgano de control.

Se designa al Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» como órgano competente para controlar que los productos que utilicen la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» cumplan los requisitos establecidos en su Reglamento y en su pliego de condiciones.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Se designa presidente y vicepresidente del Consejo Regulador, con carácter transitorio hasta la finalización del correspondiente procedimiento electoral que convoque la Consejería de Agricultura y Ganadería, a las siguientes personas designadas por la agrupación promotora «Asociación Segoviana de Industrias de la Carne (AICA)».

Presidente: Juan Luis López Arribas.
Vicepresidente: Marcos Olmos López.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 13 de febrero de 2008.

La Consejera
de Agricultura y Ganadería,
Fdo.: SILVIA CLEMENTE MUNICIO

ANEXO

REGLAMENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «CHORIZO DE CANTIMPALOS»

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1.- Producto protegido.

1.- De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, queda protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos», el chorizo que cumpla los requisitos estable-

cidos en el presente Reglamento, en el pliego de condiciones y en el resto de la legislación vigente.

2.- El producto amparado o protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos», en adelante Chorizo de Cantimpalos, es un producto embutido, curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso a las que se adicionan sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que también se puede añadir ajo y orégano, sometidas a un proceso de secado-maduración.

Artículo 2.- Alcance de la protección.

1.- La protección otorgada se extiende al nombre de la Indicación Geográfica Protegida y al nombre de «Cantimpalos» aplicado a los chorizos.

2.- El nombre de la Indicación Geográfica Protegida se empleará en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen, en el mismo orden y con idénticos caracteres.

3.- El nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» estará protegido contra:

- Toda utilización comercial, directa o indirecta, para productos no amparados por la Indicación Geográfica Protegida, en la medida en que éstos sean comparables a los chorizos protegidos o en la medida en que al usar la denominación se aprovechen de la reputación de la denominación protegida;
- toda usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto y aunque la denominación Chorizo de Cantimpalos esté traducida o vaya acompañada de una expresión como «género», «tipo», «método», «estilo», «imitación» o una expresión similar;
- cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos, en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los productos de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una impresión errónea acerca de su origen;
- cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor sobre el auténtico origen del producto.

Artículo 3.- Cometidos.

1.- La defensa de la Indicación Geográfica Protegida, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y el control de la calidad del Chorizo de Cantimpalos quedan encomendados al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, a su Comité de Certificación, a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

2.- El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León será el órgano competente para aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos, elaborado por el Consejo Regulador en aplicación de la norma UNE-EN-45011: «Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos», y que será puesto a disposición de los operadores inscritos.

3.- El Consejo Regulador remitirá al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, para su aprobación, en su caso y por el órgano competente, todas aquellas propuestas que afecten a derechos y deberes de los operadores inscritos en sus registros para cuya adopción el Consejo Regulador carezca de competencia.

Artículo 4.- Logotipo.

El Consejo Regulador dispondrá y tendrá registrado un logotipo como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos».

CAPÍTULO II

De la producción y elaboración

Artículo 5.- Zona de producción, sacrificio y despiece.

La zona de producción de ganado porcino, sacrificio en matadero y despiece de canales destinadas a elaborar Chorizo de Cantimpalos, será la comprendida por la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Artículo 6.- Explotaciones porcinas.

1.- Las explotaciones porcinas que pretendan dedicar su producción a la elaboración de Chorizo de Cantimpalos, deberán estar enclavadas en la zona de producción definida en el artículo 5 y estar inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

2.- Los cerdos deberán ser de raza blanca, sin distinción de sexos, si bien los machos deberán castrarse. Su alimentación durante los tres últimos meses de vida contendrá un mínimo de 75%, en masa seca, de cebada y trigo. Se destinarán a sacrificio con una edad comprendida entre 7 y 10 meses y peso entre 115 y 160 kilogramos (90 a 140 kg. en canal), identificados según la legislación vigente y, además, con el marcado individual identificativo de la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 7.- Sacrificio y despiece de canales.

1.- Los mataderos y salas de despiece que pretendan participar con su actividad en la elaboración de Chorizo de Cantimpalos deberán estar homologados, enclavados en la zona de producción definida en el artículo 5 y estar inscritos en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

2.- Tanto el sacrificio de los cerdos como el despiece de las canales amparadas se realizará de forma separada de las no amparadas, de modo que las canales y carnes obtenidas estén claramente identificadas como destinadas a elaborar Chorizo de Cantimpalos. Dicha identificación, que se mantendrá en todo el proceso de sacrificio y faenado, contendrá también la fecha de sacrificio de los cerdos de los que proceden. Durante el sacrificio y despiece el pH de la canal estará comprendido entre 5,4 y 6,2.

Artículo 8.- Zona de elaboración.

La zona de elaboración de Chorizo de Cantimpalos está constituida por los siguientes términos municipales de la provincia de Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (con excepción del anexo Carbonero de Ahusín), Basardilla, Bercial, Bernardos, Bernuy de Porreros, Brieva, Caballar, Cabañas de Polendos, Cantimpalos, Carbonero el Mayor, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, Encinillas, El Espinar, Escobar de Polendos, Espirido, Gallegos, Garcillán, Ituro y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marazuela, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herreros, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Pelayos del Arroyo, Prádena, Rebollo, Roda de Eresma, Sangarcía, San Ildefonso o La Granja, Santa María la Real de Nieva, Santiuste de Pedraza, Santo Domingo de Pirón, Segovia, Sotosalbos, Tabanera la Luenga, Torrecaballeros, Torreiglesias, Torre Val de San Pedro, Trescasas, Turégano, Valdeprados, Valleruela de Pedraza, Valleruela de Sepúlveda, Valseca, Valverde del Majano, Vegas de Matute, Ventosilla y Tejadilla, Villacastín y Zarzuela del Monte.

Artículo 9.- Ingredientes de la elaboración.

1.- En la elaboración de Chorizo de Cantimpalos sólo se podrán utilizar los siguientes ingredientes:

1.º) Ingredientes básicos, que serán:

- Carne de cerdo obtenida de las ganaderías porcinas inscritas, con contenido entre 70% y 80% de magro, y entre 20% y 30% de grasa. No podrán añadirse grasas subcutáneas (tocinos). Las grasas serán consistentes, firmes y poco depresibles. No se admitirán carnes previamente congeladas o que hayan sido almacenadas, aún estando en refrigeración, por un período superior a seis días. La carne deberá tener un contenido máximo de Hidroxiprolina del 0,4%. La grasa deberá contener al menos un 13,0% de ácido esteárico y unos niveles de androstenona de hasta 0,5 ppm (partes por millón) y de escatol de hasta 0,2 ppm.
- Pimentón: Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios de pimientos *Capsicum Annum L.* y *Capsicum Longum D.C.*, en cantidad variable entre 18 y 25 gramos por cada kilogramo de carne. Al menos el 50% del pimentón procederá de la Indicación Geográfica Protegida «Pimentón de La Vera».
- Sal marina refinada (cloruro sódico), de granulometría inferior a 2 mm., en cantidad entre 15 y 22 gramos por cada kilogramo de carne.

2.º) Ingredientes opcionales, que serán:

- Espicias
 - Ajo: Bulbos sanos y limpios de *Allium sativum*, picados, en cantidad máxima de 4 gramos por cada kilogramo de carne.
 - Orégano: Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas de *Origanum vulgare* en cantidad máxima de 0,2 gramos por cada kilogramo de carne.

b) Aditivos:

- 1.- Azúcares: Únicamente se permitirá la adición de azúcares en el Chorizo de Cantimpalos de formato Cular.
 - 2.- Fosfatos.
 - 3.- Antioxidantes: Se permitirá el uso de Ácido Ascórbico y Ácido Cítrico, o sus sales, en la cantidad establecida en la legislación vigente.
 - 4.- Proteínas: Únicamente se podrá añadir proteína de leche.
- 2.- Queda expresamente prohibida la adición de conservantes en la elaboración de Chorizo de Cantimpalos.

Artículo 10.- Procedimiento de elaboración del Chorizo de Cantimpalos.

El Chorizo de Cantimpalos se elaborará exclusivamente en industrias de elaboración inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador, siguiendo el siguiente procedimiento y orden:

1.º *Acondicionamiento de la carne.*

Esta etapa se realizará en el obrador, a temperatura ambiental inferior a 12° C, durante un tiempo máximo de 2 horas. En esta etapa se eliminará de la carne los excesos de grasa o partes tendinosas que pudieran presentar.

2.º *Picado.*

La temperatura de la carne en el momento del picado deberá estar entre 0 y 2° C. Las picadoras utilizarán placas de agujeros de diámetro variable en función de los formatos establecidos en el artículo 11.º Para los chorizos formatos Sarta y AchORIZADOS el diámetro de las placas será entre 10 y 16 milímetros. Para los chorizos formato Cular el calibre de las placas será entre 18 y 26 milímetros.

3.º *Amasado.*

Se realizará mezclando en amasadora los ingredientes y aditivos contemplados en el artículo 9, hasta formar una masa homogénea.

4.º *Reposo.*

La masa así obtenida se someterá a reposo en cámaras de refrigeración a temperatura comprendida entre 2 y 7° C durante un período entre 12 y 36 horas. El pH de masa estará comprendido entre 5,5 y 6,5.

5.º *Embutido.*

En esta operación se embute la masa cárnica en la tripa que según formato le corresponda, cuidando que no entre aire. Inmediatamente se procederá al grapado o atado con hiladura tricolor (rojo, negro y blanco), según formatos.

6.º *Curación.*

La Curación tendrá una duración total mínima de 21 días para el chorizo formato Sarta, 24 días para el AchORIZADO y 40 días para el Cular, debiendo producirse una merma mínima entre la masa inicial y el chorizo terminado del 25%.

Comprenderá dos etapas: Maduración y secado.

- a) Maduración: Se realizará en secaderos a temperatura entre 6-16° C y humedad relativa entre el 60-85%.
- b) Secado: Se realizará en secaderos naturales durante un tiempo superior al 40% del tiempo total de curación.

7.º *Etiquetado y envasado.*

Tras la curación se podrá trocear o lonchear el chorizo para su envasado al vacío, en atmósfera modificada o en tarros de cristal bañados en aceite. Los chorizos enteros se identificarán colocando la contraetiqueta del fabricante y la contraetiqueta identificativa de la Indicación Geográfica Protegida adheridas sobre su superficie, o bien atadas o grapadas al mismo. El chorizo troceado o loncheado se etiquetará directamente sobre su envase.

CAPÍTULO III

Formatos y características del Chorizo de Cantimpalos*Artículo 11.- Formatos de presentación.*

Los diferentes formatos de presentación del Chorizo de Cantimpalos serán:

- Sarta: Chorizo embutido con calibre comprendido entre 34 y 40 mm., en una sola pieza.

- AchORIZADO: Chorizo embutido cuyo calibre está comprendido entre 36 y 50 mm., el cual es atado o grapado constituyendo una ristra formada por varios chorizos.
- Cular: Chorizo embutido en tripa de porcino cuyo calibre es superior a 38 mm., de forma cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.

Artículo 12.- Características.

El Chorizo de Cantimpalos deberá presentar las siguientes características:

a) Morfológicas, según formatos:

- Sarta: La superficie del embutido será de color rojo oscuro, liso o ligeramente rugoso, no destacando trozos de grasa externamente.
- AchORIZADO: La superficie del embutido será de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, no destacando trozos de grasa externamente, con presencia de flora externa de aspecto harinoso y blanquecino.
- Cular: La superficie del embutido presentará flora externa harinosa y blanquecina en parte o en la totalidad del mismo, apreciándose un fondo verdoso procedente de la oxidación de la tripa.

b) Físicoquímicas:

- Humedad entre el 20% y el 40%.
- Grasa sobre extracto seco: Máximo 57%.
- Proteína sobre extracto seco: Mínimo 30%.
- Hidroxiprolina sobre extracto seco: Máximo 0,5%.
- Hidratos de carbono totales expresados como % de glucosa sobre extracto seco: Máximo 1,5% en formatos sarta y achORIZADO, y máximo 3% en formato cular.
- Cloruros, expresados como cloruro sódico sobre extracto seco: Máximo 6%.
- pH entre 4,8 y 5,6.
- Fosfatos residuales totales: Máximo 5.000 ppm. de P₂O₅.

c) Organolépticas:

- Consistencia: Presentarán resistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando y uniforme a lo largo de toda la pieza.
- Aspecto al corte: Al corte presentará un color rojo intenso punteado en blanco rojizo debido a la presencia de trozos de grasa pigmentados. La masa estará totalmente ligada, es decir, será homogénea, compacta y exenta de trozos de grasa cuyo tamaño sea superior a 0,5 cm. de diámetro.
- Aroma: El aroma interno será una integración de diferentes componentes provenientes del proceso de maduración de las carnes, ligeramente ácidos, suaves y de intensidad media, además de los propios de las especias autorizadas añadidas, sin que predomine ninguno de ellos.
- En boca se apreciará jugosidad y cohesividad, será fácilmente masticable, poco fibroso y libre de elementos no deseados (como fascias, fracciones de huesos, ganglios o tendones); en su conjunto será de agradable palatabilidad, sin sabor picante.

CAPÍTULO IV

De los Registros*Artículo 13.- Registros.*

El Consejo Regulador, con el fin de controlar el origen y trazabilidad del Chorizo de Cantimpalos llevará los siguientes Registros:

- Registro de explotaciones porcinas.
- Registro de mataderos.
- Registro de salas de despiece.
- Registro de industrias elaboradoras.

Artículo 14.- Inscripciones.

1.- Las solicitudes de inscripción en dichos Registros se dirigirán al Consejo Regulador acompañando los documentos, datos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

2.- El Consejo Regulador evaluará las solicitudes de inscripción y denegará, de forma motivada, aquéllas que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento y al pliego de condiciones.

3.- Serán requisitos para la inscripción:

- El cumplimiento de la normativa general de carácter técnico, sanitario o administrativo que sea de aplicación a las explotaciones porcinas, mataderos, salas de despiece o industrias elaboradoras correspondientes.
- La aptitud para que dichas explotaciones porcinas, mataderos, salas de despiece o industrias elaboradoras, puedan, respectivamente, producir cerdos, sacrificarlos, transformar las carnes o elaborar los chorizos, de conformidad con lo dispuesto en este Reglamento.
- Que los titulares de industrias elaboradoras se comprometan a elaborar Chorizo de Cantimpalos ajustándose a lo establecido en el artículo 22.

4.- Las instalaciones que posean otras líneas de actividad distintas del producto protegido lo harán constar expresamente en el momento de solicitar su inscripción, con indicación de qué otros tipos de productos se trata y se someterán a las normas establecidas en el artículo 22 y en el Manual de Calidad para controlar dichos productos con el fin de garantizar, en todo caso, el origen y calidad del Chorizo de Cantimpalos.

5.- Los operadores que realicen más de una fase de obtención del producto deberán estar inscritos en los Registros que les corresponda.

Artículo 15.- Permanencia en los Registros.

Las inscripciones en los registros serán voluntarias así como las correspondientes bajas. No obstante, una vez que se produzca baja voluntaria en algún registro deberá transcurrir al menos dos años antes de poder proceder a una nueva inscripción en el mismo, salvo que se haya producido cambio de titularidad.

Artículo 16.- Datos de los Registros.

1.- En el Registro de explotaciones porcinas figurará, al menos: nombre de la explotación y de su titular, localidad y lugar de emplazamiento y código de explotación.

2.- En los Registros de mataderos y salas de despiece figurará, al menos: nombre de la empresa y de su titular, localidad y lugar de emplazamiento, características y capacidad de los locales, maquinaria para los procesos y cuantos datos sean precisos para su identificación y catalogación. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados los detalles más relevantes de las construcciones e instalaciones.

3.- En el Registro de industrias elaboradoras figurará, al menos: nombre de la empresa y su titular, localidad y lugar de emplazamiento, características y capacidad de los locales, maquinaria para los procesos, sistemas de elaboración, capacidad instalada y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la industria. Se acompañará un plano o croquis donde queden reflejados los detalles más relevantes de las construcciones e instalaciones.

4.- Cuando el titular de una inscripción no sea propietario de las instalaciones hará constar tal circunstancia identificando al mismo y acompañando el documento del que resulte su derecho de uso.

5.- La expedición de materias primas o chorizos que tenga lugar entre operadores titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador, deberá ir acompañada por un volante de circulación expedido previamente por el mismo, en la forma que se determine en el Manual de Calidad.

Artículo 17.- Inscripción de marcas.

1.- El Consejo Regulador dispondrá de una base de datos en la que deberán inscribirse las marcas y otros signos susceptibles de representación gráfica utilizados en la comercialización de Chorizo de Cantimpalos. Todas las marcas utilizadas deberán estar previamente inscritas en el Registro Marcas gestionado por la Oficina Española de Patentes y Marcas.

2.- En la base de datos figurará: Identificación de la marca y nombre del titular de la misma en el Registro de Marcas gestionado por la Oficina Española de Patentes y Marcas.

Artículo 18.- Actualización de las inscripciones.

1.- Los titulares de inscripciones en los correspondientes Registros deberán comunicar al Consejo Regulador, en el plazo máximo de un mes, cualquier variación que afecte a los datos anotados en los mismos, en la forma que se establezca en su Manual de Calidad.

2.- Las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que el Consejo Regulador determine en su Manual de Calidad, y que en ningún caso será superior a 4 años.

CAPÍTULO V

Derechos y obligaciones

Artículo 19.- Derechos de los inscritos.

1.- Sólo las instalaciones inscritas en los Registros del Consejo Regulador establecidos en el artículo 13 podrán participar en el proceso de producción y elaboración de Chorizo de Cantimpalos según lo establecido en el Capítulo II.

2.- Sólo las industrias elaboradoras inscritas podrán expedir al mercado Chorizo de Cantimpalos. Estas industrias elaboradoras podrán colocar, en el interior y exterior de las instalaciones inscritas, placas que aludan a su condición de empresa inscrita, previa autorización concedida por el Consejo Regulador.

Artículo 20.- Obligaciones de los inscritos.

Por el mero hecho de su inscripción en los Registros del Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas correspondientes, titulares de inscripciones, quedan obligadas a:

- 1.º) Cumplir las disposiciones de este Reglamento y del Manual de Calidad, así como las normas y acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Consejería de Agricultura y Ganadería o el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- 2.º) Satisfacer las exacciones que pudieran corresponderles en aplicación de lo dispuesto en el artículo 39 de este Reglamento.
- 3.º) Llevar los libros registros que exija la normativa en vigor y el Manual de Calidad, así como a presentar ante el Consejo Regulador las declaraciones oportunas, en los formatos, sistemas y plazos establecidos en dicho Manual de Calidad. Estos datos de declaraciones podrán ser facilitados y publicados por el Consejo Regulador de forma global, sin referencia alguna de tipo individual. Los libros registros deberán indicar, entre otras:
 - a) El proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de materias primas o productos recibidos.
 - b) El destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados.
 - c) Correlación entre cada lote de productos recibidos a que refiere la letra a) y cada lote de productos suministrados a que refiere la letra b).

Artículo 21.- Obligaciones de pago.

Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas titulares de inscripciones en los Registros del mismo deberán estar al corriente en el pago de las exacciones parafiscales que les corresponda.

Artículo 22.- Elaboración de producto no protegido en industrias elaboradoras.

1.- Las industrias elaboradoras inscritas podrán elaborar chorizos no protegidos siempre y cuando lo soliciten, sea expresamente autorizado por el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el Manual de Calidad para controlar tanto las materias primas como sus derivados. En todo caso, deberá garantizarse la separación física o temporal de los procesos de forma que pueda diferenciarse claramente el producto protegido y el no protegido.

2.- Será condición necesaria para dicha autorización por parte del Consejo Regulador que las elaboraciones sean significativamente diferentes en su composición, elaboración, características finales y en su presentación.

3.- El Chorizo de Cantimpalos elaborado por los elaboradores inscritos, en cómputo anual, será al menos el 20% de la producción total de chorizo en el primer año desde su inscripción, al menos el 40% en el segundo año y al menos el 60% en el tercer año y siguientes.

Artículo 23.- Control sobre el producto.

1.- Los titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador deberán tener implantado un sistema de autocontrol que asegure el cumplimiento de lo establecido en este Reglamento, en el pliego de condiciones y en la legislación vigente.

2.- Todos los operadores titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador estarán sometidos al control realizado por el mismo con objeto de verificar que los productos cumplen los requisitos establecidos en este Reglamento y en el pliego de condiciones y deberán facilitar dichas tareas de control.

3.- Los controles se basarán en inspecciones a las explotaciones porcinas, mataderos, salas de despiece e industrias elaboradoras, así como de los elementos de transporte, revisión de la documentación que deban cumplimentar y archivar, toma de muestras y ensayos de piensos, materias primas y productos en cualquiera de sus fases, desde la producción a la comercialización.

Artículo 24.- Etiquetado.

1.- En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas de Chorizo de Cantimpalos destinado al consumo, figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» acompañada del logotipo registrado por el Consejo Regulador. Asimismo irá provisto de una contraetiqueta-vitola, provista de clave alfanumérica, que será controlada y suministrada por el Consejo Regulador a las industrias elaboradoras inscritas de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. Dicha contraetiqueta será colocada en la propia industria elaboradora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá al Consejo Regulador asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas-vitolas figurará la mención Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos», así como el formato a que se refiere: Sarta, Achorizado o Cular.

2.- Antes de la puesta en circulación de las etiquetas comerciales de las industrias elaboradoras inscritas, correspondientes a Chorizo de Cantimpalos, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador.

3.- El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad las normas complementarias de obligado cumplimiento sobre el uso del logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos», en relación con su tamaño y ubicación.

4.- Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima el Chorizo de Cantimpalos, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «*Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos*», sin que figure el logo comunitario, siempre que:

- El Chorizo de Cantimpalos, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.
- Los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien velará por el correcto uso de la denominación protegida. A tal efecto el Consejo Regulador establecerá un modelo de solicitud donde se detallen las condiciones de la autorización. La autorización implicará que el solicitante acepta los controles necesarios a realizar por el Consejo Regulador para comprobar la trazabilidad del Chorizo de Cantimpalos.

Cuando no se utilice exclusivamente Chorizo de Cantimpalos, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.

5.- Queda prohibido el uso indebido en el etiquetado de producto no protegido del nombre geográfico Cantimpalos, entendiéndose por uso indebido a la presentación de dicho nombre conforme a modalidades que excedan los usos habituales tradicionales en materia de indicación de domicilio del fabricante, distribuidor o importador de los productos de análoga naturaleza a los protegidos, y que puedan inducir a error al consumidor.

Artículo 25.- Productos no conformes.

1.- Cuando, por parte de los titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador, se advierta que los chorizos no se obtienen conforme a lo establecido en este Reglamento, incumplan la legislación vigente o que, por cualquier causa, presentan defectos o alteraciones sensibles, no podrán comercializarse amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

2.- Los chorizos que resulten defectuosos o que por cualquier otra causa no puedan comercializarse con la Indicación Geográfica Protegida, podrán destinarse al consumo directo o a la elaboración de otros productos, siempre que sean aptos para consumo humano, anotando dichas incidencias en los registros del sistema de autocontrol implantado.

CAPÍTULO VI

Del Consejo Regulador

Artículo 26.- Definición.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» es un órgano desconcentrado de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Comunidad Autónoma de Castilla y León,

con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes en esta materia.

Artículo 27.- Ámbito de competencia.

El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

- En lo territorial, por la respectiva zona de producción, sacrificio, despiece y elaboración descritas en los artículos 5 y 8.
- En razón de los productos, por los protegidos por la Indicación Geográfica Protegida en cualquiera de sus fases de producción, sacrificio, despiece, elaboración, conservación y comercialización.
- En razón de las personas, por las titulares de inscripciones en los Registros del Consejo Regulador.

Artículo 28.- Funciones.

Las funciones del Consejo Regulador serán:

- Aplicar los preceptos del pliego de condiciones y de este Reglamento y velar por su cumplimiento.
- Velar por el prestigio de la Indicación Geográfica Protegida y perseguir su empleo indebido. A estos efectos, el Consejo Regulador notificará a las autoridades competentes en la materia el uso irregular de las marcas de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida por personas no inscritas en sus registros.
- La promoción y desarrollo del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos».

Artículo 29.- Miembros del Consejo Regulador.

1.- El Consejo Regulador estará constituido por:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Tres Vocales en representación del sector productor (titulares de explotaciones porcinas inscritas).
- Tres Vocales en representación del sector transformador (titulares de salas de despiece e industrias de elaboración inscritas).

2.- A las reuniones del Consejo Regulador asistirá un representante designado por la Consejería de Agricultura y Ganadería, que asistirá con voz, pero sin voto.

Artículo 30.- Vocales.

1.- Los vocales del Consejo Regulador serán elegidos mediante el procedimiento electoral establecido por la normativa vigente.

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.- El plazo para la toma de posesión de los vocales será el que disponga la legislación vigente.

5.- Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado, bien a título personal o bien a la entidad a la que pertenece, por infracción grave o muy grave en las materias que regula este Reglamento. Igualmente causará baja cuando pierda su vinculación con el sector que lo eligió, por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja, bien a título personal o a la entidad a la que pertenece, en los Registros llevados por el Consejo Regulador.

6.- En 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 próxima renovación del Consejo Regulador.

7.- Los vocales a los que refieren las letras c) y d) del apartado 1 del artículo anterior deberán estar vinculados al sector que representan, bien directamente o por ser representantes de entidades o personas jurídicas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo Regulador una doble representación, ni por sí misma o por medio de algún integrante de sus órganos de administración o dirección, ni a través de entidades en las que por sí o por sus socios, participen en más de un veinte por ciento. En este supuesto, el operador afectado deberá optar por su presentación a la elección por un único sector operador.

8.- Los vocales elegidos como representantes de una entidad inscrita en los Registros cesarán en su cargo al cesar como representantes de dicha entidad, aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra entidad.

Artículo 31.– Presidente.

1.– El Presidente será designado por el Consejero de Agricultura y Ganadería a propuesta del Consejo Regulador, no siendo necesario que sea vocal electo del mismo.

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

3.– El presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión o por decisión del Consejero de Agricultura y Ganadería, bien por propia iniciativa o bien a propuesta del Consejo Regulador o del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

4.– En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador propondrá el nombramiento de un nuevo Presidente en el plazo de tres meses, comunicándolo a la Consejería de Agricultura y Ganadería para su designación.

5.– 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.

Artículo 32.– Funciones del Presidente.

Al Presidente le corresponderá:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento.
- c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, administrar los ingresos y fondos del mismo y ordenar los pagos.
- d) 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.
- e) Organizar el régimen interno del Consejo.
- f) Organizar y dirigir los servicios.
- g) Contratar, suspender o despedir al personal del Consejo Regulador, previo acuerdo de éste.
- h) Informar al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León de las incidencias en relación con la producción y el mercado.
- i) Remitir a la Consejería de Agricultura y Ganadería o al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, según corresponda, aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquéllos que, por su importancia, estime deben ser conocidos por el mismo.
- j) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador.
- k) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le sean encomendadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería o el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Artículo 33.– Vicepresidente.

1.– El Vicepresidente será designado del mismo modo y en el mismo momento que el Presidente.

2.– Al Vicepresidente le corresponderá:

- a) Sustituir al Presidente en ausencia o cese del mismo, según lo dispuesto en el artículo 31.
- b) Asumir las funciones que le delegue el Presidente, así como las que específicamente acuerde el Consejo Regulador.

3.– La duración del mandato de Vicepresidente será de cuatro años.

4.– El Vicepresidente cesará al terminar el período de su mandato o a petición propia, una vez aceptada su dimisión. En caso de cese o fallecimiento del vicepresidente, el Consejo Regulador procederá, en el plazo de tres meses, a una nueva elección y propondrá su nombramiento al Consejero de Agricultura y Ganadería.

Artículo 34.– Secretario.

El Consejo Regulador designará un Secretario, a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá, y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

- a) Preparar los trabajos del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones del Consejo Regulador con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del mismo.

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

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

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

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

g) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario.

Artículo 35.– Reuniones.

1.– El Consejo Regulador se reunirá en Pleno 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 trimestre.

2.– 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 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 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.

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

4.– Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de votos siendo necesario para su validez que estén presentes más de la mitad de los miembros que lo componen, uno de los cuales deberá ser el Presidente o, en su caso, el Vicepresidente. En el caso de que el Presidente se hubiera nombrado de entre los Vocales, para mantener la paridad, el Presidente perderá el voto de calidad, no siendo necesario cubrir su puesto de Vocal.

Artículo 36.– Comisiones.

1.– 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 productor y otro del sector transformador, designados por el Pleno del Consejo Regulador. 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 decisiones que adopte la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que celebre.

2.– 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.

Artículo 37.– Comité de Certificación.

1.– Las funciones de vigilar y controlar que la producción, elaboración y calidad del chorizo protegido se realiza de acuerdo con lo establecido en este Reglamento y en el pliego de condiciones las ejercerá el Consejo Regulador a través de su Comité de Certificación.

2.– El Comité de Certificación, adscrito al Consejo Regulador, deberá cumplir con la norma EN-45011: «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

3.– La composición del Comité de Certificación se determinará teniendo en cuenta los intereses implicados en el proceso de certificación, sin que predomine ningún interés, con una estructura que salvaguarde la imparcialidad y permita la participación de todas las partes en el sistema de certificación.

4.– Los miembros del Comité de Certificación serán:

- 1 representante del sector productor, elegido por los titulares de explotaciones porcinas inscritas.
- 1 representante del sector transformador, elegido por los titulares de salas de despiece e industrias de elaboración inscritas.
- 1 representante de los consumidores y usuarios designado por una entidad representativa de los mismos.
- 1 experto en sistemas de conformidad, no titular de inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

5.- Las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de Certificación se especificarán en el Manual de Calidad a que hace referencia el artículo 3.

6.- Se constituirá un Comité de Cata formado por personas entrenadas en el análisis sensorial, responsable de analizar organolépticamente los chorizos, según se desarrolla en el Manual de Calidad. Estos expertos serán designados por el Comité de Certificación.

7.- Todas las decisiones relacionadas con la certificación serán tomadas por el Pleno del Consejo Regulador, previo informe vinculante del Comité de Certificación. El Comité de Certificación comunicará al Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León los casos en que sus informes no sean tenidos en cuenta por el Pleno del Consejo Regulador.

Artículo 38.- Personal.

1.- Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por el mismo, que figurarán dotadas en el presupuesto del Consejo y que en ningún caso tendrá vinculación laboral alguna con la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

2.- Para las funciones técnicas de control y certificación el Consejo Regulador contará con personal técnico especializado, recayendo su dirección en un Director Técnico cuyo nombramiento será ratificado por el Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

3.- A todo el personal del Consejo Regulador, tanto de carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral.

4.- El Consejo Regulador contará con servicio de asistencia jurídica, que se encargará de cuantas funciones se le encomienden.

Artículo 39.- Financiación.

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

1.º) Con las exacciones parafiscales que establece el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

- a) El 0,5% de exacción resultante de multiplicar el número de cerdos sacrificados para la Indicación Geográfica Protegida por el valor medio del cerdo en la zona de producción durante la campaña precedente. Los sujetos pasivos serán los correspondientes titulares de explotaciones porcinas inscritas.
- b) El 1,0% de exacción resultante de multiplicar los kilogramos de magros procesados, destinados a elaborar chorizo protegido, por el valor medio de los mismos durante la campaña precedente. Los sujetos pasivos serán los correspondientes titulares de salas de despiece inscritos.
- c) El 1,5% de exacción sobre el valor de los chorizos protegidos. La base será el resultado de multiplicar la cantidad vendida por el precio medio de venta del chorizo amparado, contraetiquetado o no, en la campaña precedente. Los sujetos pasivos serán los correspondientes titulares de industrias elaboradoras inscritas.
- d) El doble del precio de coste de las etiquetas o contraetiquetas utilizadas en la identificación de los chorizos protegidos. Los sujetos pasivos serán los correspondientes titulares de industrias elaboradoras inscritas.

2.º) Con las subvenciones, legados y donaciones que reciba.

3.º) Con los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

Artículo 40.- Memoria de actividades.

1.- El Consejo Regulador elaborará y remitirá anualmente al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León una memoria de actividades del año precedente que incluirá las cuentas anuales.

2.- Corresponderá al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León aprobar las cuentas del Consejo Regulador.

Artículo 41.- Plan Anual de Trabajo.

1.- El Consejo Regulador elaborará y remitirá al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León un Plan Anual de Trabajo que incluirá los presupuestos de ingresos y gastos del ejercicio siguiente.

2.- Corresponderá al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León aprobar los presupuestos del Consejo Regulador.

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

Artículo 42.- Notificaciones.

Los acuerdos del Consejo Regulador que afecten a los titulares de inscripciones en sus Registros se notificarán o publicarán de conformidad con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

CAPÍTULO VII

Régimen Sancionador

Artículo 43.- Infracciones.

Los incumplimientos de lo dispuesto en este Reglamento y de los acuerdos del Consejo Regulador, cometidos por los titulares de inscripciones en sus registros, serán considerados como infracciones administrativas, que podrán ser leves, graves o muy graves, en los términos previstos en los artículos siguientes.

Artículo 44.- 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 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, y el Decreto 189/1994, de 25 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento Regulador del Procedimiento Sancionador de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

Artículo 45.- Infracciones leves.

A los efectos de este Reglamento, se considerarán infracciones leves:

- a) La ausencia de los libros-registro sin causa justificada, cuando fueren requeridos para su control en actos de inspección.
- b) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los Registros de la Indicación Geográfica Protegida, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un cinco por ciento de esta última.
- c) La falta de actualización de los libros-registro cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado.
- d) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado en el presente Reglamento.
- e) La presentación de declaraciones relativas a la producción, elaboración y comercialización en su caso fuera del plazo reglamentario.
- f) La aplicación, en forma distinta a la establecida por este Reglamento, de tratamientos, prácticas o procesos autorizados en la elaboración o transformación de los productos amparados, siempre que no exista un riesgo para la salud.
- g) El suministro incompleto de la información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo.
- h) El incumplimiento de obligaciones meramente formales que impongan las disposiciones generales vigentes en la materia; en particular, la falta de inscripción de explotaciones, empresas, mercancías o productos, en los registros de las Administraciones Públicas regulados en dichas disposiciones generales, o la no comunicación de los cambios de titularidad.
- i) Cualquier otra infracción de este Reglamento o de los acuerdos del Consejo Regulador, que establezcan obligaciones adicionales a las generales de cualquiera de los inscritos en materia de declaraciones, Libros-registro, documentos de acompañamiento y otros documentos de control.

Artículo 46.- Infracciones graves.

A los efectos de este Reglamento, se considerarán infracciones graves:

- a) La falta de libros-registro, documentos de acompañamiento o declaraciones relativas a los productos, así como los errores, inexactitudes u omisiones en ellos que afecten a características de los productos o mercancías consignados.
- b) Las inexactitudes o errores en libros-registro, documentos de acompañamiento o declaraciones relativas a los productos ampa-

- rados cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real supere el cinco por ciento de esta última.
- c) La falta de actualización de los libros-registro, cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado.
 - d) La omisión en la etiqueta de la razón social responsable, o la falta de etiquetas o rotulación indeleble que fueran preceptivas, o la utilización de envases o embalajes que no reúnan los requisitos exigidos por las disposiciones vigentes.
 - e) La utilización por parte de los inscritos, en el etiquetado, presentación o publicidad de los productos, de denominaciones, indicaciones, calificaciones, expresiones o signos que no correspondan al producto o induzcan a confusión.
 - f) La oposición a la toma de muestras, la dilación injustificada o la negativa a suministrar información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo, así como la aportación de documentación o información falsa.
 - g) La manipulación o disposición en cualquier forma, sin contar con la autorización del órgano competente, de mercancías intervenidas cautelarmente, cuando no resulte acreditado que entrañasen un riesgo para la salud.
 - h) El traslado físico, sin autorización del órgano competente, de las mercancías intervenidas cautelarmente, siempre que no se violen los precintos ni las mercancías salgan de las instalaciones en las que fueron intervenidas.
 - i) El incumplimiento de las normas específicas de la Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos sobre prácticas de producción, elaboración, transformación, conservación, transporte, acondicionamiento, etiquetado, envasado y presentación.
 - j) La expedición, comercialización o circulación de producto protegido sin estar provistos de las contraetiquetas, precintas numeradas o cualquier otro medio de control establecido por este Reglamento.
 - k) Efectuar operaciones de elaboración, envasado o etiquetado de producto protegido en instalaciones no inscritas ni autorizadas en la Indicación Geográfica Protegida.
 - l) El impago de las cuotas obligatorias establecidas, en su caso, para la financiación del Consejo Regulador.
 - m) La elaboración y comercialización de producto protegido mediante la utilización de materias primas procedentes de operadores no inscritos.
 - n) Cualquier otra infracción de este Reglamento, de las normas aprobadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería o de los acuerdos de su Consejo Regulador en materia de producción, elaboración o características de los productos protegidos.

Artículo 47.- Infracciones muy graves.

A los efectos de este Reglamento, se considerarán infracciones muy graves:

- a) La negativa absoluta a la actuación de los servicios públicos de inspección.
- b) La manipulación, traslado o disposición, sin autorización, de mercancías intervenidas cautelarmente, si se violan los precintos o si las mercancías salen de las instalaciones donde fueron intervenidas.
- c) Las coacciones, amenazas, injurias, represalias, agresiones o cualquier otra forma de presión a los empleados públicos encargados de las funciones de inspección o vigilancia administrativa, siempre que no sean constitutivas de delito o falta.
- d) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres protegidos por la Indicación Geográfica Protegida, o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas que le sean característicos, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen de los productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «género», «imitación», «sucedáneo» u otros análogos.
- e) El uso de los nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado, así como el empleo de cualquier indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos amparados en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a ellos.

- f) El empleo de nombres geográficos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida en la designación, presentación o publicidad de otros chorizos que no cumplan los requisitos de esta Indicación Geográfica Protegida, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como «tipo», «estilo», «imitación» «elaborado en...», «con fábrica en...» u otros similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen del producto.
- g) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación propios del producto protegido, así como la falsificación de los mismos, siempre que esto no sea constitutivo de delito o falta.

Artículo 48.- Otras infracciones.

Lo establecido en los artículos anteriores de este Capítulo se entiende sin perjuicio de otros incumplimientos que puedan tener lugar de lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, o en otras normas estatales, en la normativa comunitaria o en las propias normas de la Comunidad Autónoma, que serán sancionados de acuerdo con lo previsto en dichas disposiciones.

Artículo 49.- Obligación de comunicar presuntas infracciones.

A los efectos de lo dispuesto en el presente Capítulo, el Consejo Regulador estará obligado a comunicar a la mayor brevedad posible a la Consejería de Agricultura y Ganadería las presuntas infracciones de cuya comisión hubiera tenido conocimiento, con el fin de que por la propia Consejería o por el órgano que resulte competente en su caso, se lleven a cabo las actuaciones que procedan para el conocimiento de los hechos.

Artículo 50.- Sanciones.

1.- Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 2.000 €, pudiendo rebasarse este importe hasta alcanzar el valor de las mercancías, productos o superficies objeto de la infracción.

2.- Las infracciones graves serán sancionadas con multa comprendida entre 2.001 y 30.000 €, pudiendo rebasarse esta cantidad hasta alcanzar el cinco por ciento del volumen de ventas del producto objeto de la infracción, correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.

3.- Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa comprendida entre 30.001 y 300.000 €, pudiendo rebasarse esta cantidad hasta alcanzar el diez por ciento del volumen de ventas del producto objeto de la infracción, correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.

4.- En el caso de infracciones graves que afecten a la Indicación Geográfica Protegida podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal del uso del nombre protegido por un plazo máximo de tres años. Si se tratase de infracciones muy graves, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal por un plazo máximo de cinco años o la pérdida definitiva de tal uso.

5.- En el supuesto de la comisión de infracción grave o muy grave, el órgano competente para resolver podrá imponer como sanción accesoria alguna de las siguientes:

- a) Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad en la producción del daño.
- b) Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, o cuando se trate de productos no identificados.
- c) Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada, por un período máximo de cinco años.

6.- Las sanciones previstas en este reglamento serán compatibles con la pérdida o retirada de derechos económicos previstos en la normativa comunitaria.

7.- La graduación de las sanciones se llevará a cabo de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Artículo 51.- Medidas complementarias.

1.- Cuando se hayan intervenido cautelarmente mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción sancionada, la autoridad a la que corresponda resolver el procedimiento sancionador acordará su destino. Las mercancías o productos deberán ser destruidos si su utilización o consumo constituyera peligro para la salud pública. En todo caso, los gastos originados por el destino alternativo, la destrucción o el decomiso correrán por cuenta del infractor, incluida la indemnización que deba abonarse al propietario de la mercancía decomisada cuando éste no sea el infractor.

2.- Cuando el infractor no cumpla una obligación impuesta como sanción accesoria, o lo haga de forma incompleta, podrán imponerse multas coercitivas por importe no superior a 3.000 € y con una periodicidad de tres meses, hasta el cumplimiento total de la sanción.

Artículo 52.- Competencias sancionadoras.

1.- Los procedimientos sancionadores por infracciones relativas a la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos» serán incoados por el Consejo Regulador siempre que dichas infracciones sean cometidas por titulares de inscripciones en sus Registros. En estos casos ni el secretario ni el instructor del expediente sancionador podrán ser miembros del Pleno del Consejo Regulador. Los expedientes incoados en materia de control y certificación deberán contar con informe previo del Comité de Certificación.

2.- La resolución de los procedimientos sancionadores se regirá por lo dispuesto en el Decreto 271/1994, de 1 de diciembre, de la Junta de Castilla y León, por el que se regulan las competencias sancionadoras en materia de fraude y calidad agroalimentarios, o norma que le sustituya en el futuro.

3.- Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de actos u omisiones realizados por personas no titulares de inscripciones en sus Registros que puedan constituir infracciones al presente Reglamento, a la Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino, o a cualquier otra norma, deberá comunicarlo a la Consejería de Agricultura y Ganadería, acompañando la documentación de la que disponga, a fin de que por ésta se lleven a cabo las actuaciones que procedan.

Artículo 53.- Recursos.

Contra las resoluciones dictadas por el Consejo Regulador podrá interponerse recurso de alzada ante la Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria de la Consejería de Agricultura y Ganadería.

ORDEN AYG/369/2008, de 6 de febrero, por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arribes», aprobado por la Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio.

Mediante la Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio («B.O.C. y L.» n.º 146, de 27 de julio) se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arribes» y se aprueba su Reglamento.

Según el artículo 26.2.a) de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, corresponde al órgano de gestión de los v.c.p.r.d. proponer el Reglamento del v.c.p.r.d. y sus posibles modificaciones.

El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arribes», en su reunión de 8 de noviembre de 2007, adoptó el acuerdo de proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería la modificación de dos artículos del Reglamento regulador de este v.c.p.r.d., concretamente, los referentes a la utilización de marcas y nombres comerciales y a las funciones del Comité de Certificación, con una redacción que pretende dar una mayor claridad expositiva a la materia regulada respecto del texto precedente.

En virtud de lo anterior, y en el ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y en el artículo 21.2 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León,

DISPONGO

Artículo único.- Se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arribes», aprobado por la Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, en los siguientes términos:

1.- El artículo 39 tendrá la siguiente redacción:

«Artículo 39.- De la utilización de marcas y nombres comerciales.

1.- La utilización de las marcas y nombres comerciales incluidos en las etiquetas inscritas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arribes» se ajustará a lo establecido en la legislación vigente sobre propiedad industrial y sobre materia vitivinícola.

2.- En el caso de que una marca o nombre comercial empleado para la designación de un vino amparado por la Denominación de Origen «Arribes» vaya a utilizarse en la comercialización de vinos no amparados por la misma, se deberá comunicar tal circunstancia al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Arribes» previamente a su utilización.

3.- En el caso de que una marca o nombre comercial se venga utilizando o se haya utilizado en la comercialización de vinos no amparados por la Denominación de Origen «Arribes» y pretenda emplearse para la designación de vinos amparados por la misma, se deberá comunicar adecuadamente tal circunstancia en la solicitud de inscripción de la etiqueta.»

2.- La letra e) del artículo 47 tendrá la siguiente redacción:

«e) En los casos en que el presunto infractor esté inscrito en los Registros contemplados en el artículo 31 del presente Reglamento, incoar y tramitar los expedientes sancionadores en las materias a que refiere este Reglamento, así como nombrar al instructor y secretario responsable de los mismos, en su caso.»

DISPOSICIÓN FINAL

Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 6 de febrero de 2008.

*La Consejera
de Agricultura y Ganadería,
Fdo.: SILVIA CLEMENTE MUNICIO*

ORDEN AYG/370/2008, de 6 de febrero, por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra de León», aprobado por la Orden AYG/1263/2007, de 11 de julio.

Mediante la Orden AYG/1263/2007, de 11 de julio («B.O.C. y L.» n.º 146, de 27 de julio) se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra de León» y se aprueba su Reglamento.

Según el artículo 26.2.a) de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, corresponde al órgano de gestión de los v.c.p.r.d. proponer el Reglamento del v.c.p.r.d. y sus posibles modificaciones.

El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Tierra de León», en su reunión de 27 de noviembre de 2007, adoptó el acuerdo de proponer a la Consejería de Agricultura y Ganadería la modificación del artículo 39 del Reglamento regulador de este v.c.p.r.d., con el fin de incorporar una nueva regulación sobre la utilización de marcas y nombres comerciales que aporte una mayor claridad expositiva a la materia regulada sobre el texto precedente.

En virtud de lo anterior, y en el ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 26.1.f) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y en el artículo 21.2 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León,

DISPONGO

Artículo único.- Se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra de León», aprobado por la Orden AYG/1263/2007, de 11 de julio, en los siguientes términos:

El artículo 39 en el segundo párrafo tendrá la siguiente redacción:

«Artículo 39.- De la utilización de marcas y nombres comerciales.

1.- La utilización de las marcas y nombres comerciales incluidos en las etiquetas inscritas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Tierra de León» se ajustará a lo establecido en la legislación vigente sobre propiedad industrial y sobre materia vitivinícola.

2.- En el caso de que una marca o nombre comercial empleado para la designación de un vino amparado por la Denominación de Origen «Tierra de León» vaya a utilizarse en la comercialización de vinos no amparados por la misma, se deberá comunicar tal circunstancia al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Tierra de León» previamente a su utilización.