

4. La imposibilidad de asistencia por causa justificada, siempre que ello sea factible, se comunicará con una antelación de cuarenta y ocho horas, para permitir la sustitución.

5. Se denominará «Turno de Mantenimiento» aquel que, coincidiendo con el turno habitual en servicio, lleva a cabo trabajos distintos a los directamente debidos al proceso de producción.

Estos trabajos comportarán los debidos a la conservación de las condiciones de seguridad de las instalaciones y el mantenimiento de los equipos. Además dicho turno de mantenimiento realizará las sustituciones que le corresponda según el orden indicado en la norma 7 de este anexo.

6. Cuando un trabajador sea requerido para realizar sustituciones estando en su día de fiesta y la persona sustituida se presentara al trabajo, el sustituto podrá, a su elección, interrumpir la sustitución y continuar su fiesta o realizar hasta un máximo de seis horas extras.

7. Si el concurso del Operador/Ayudante del turno de mantenimiento, en las plantas donde esté establecido, no fuera suficiente para cubrir las ausencias del personal de turno en servicio, la Dirección de la Empresa recurrirá por este orden:

1. Al Operador Polivalente asignado al turno en operación.
2. Al Operador Polivalente del turno de mantenimiento.
3. Al adelanto o prolongación de la jornada en cuatro horas de los Operadores/Ayudantes de los turnos operativos.
4. Al adelanto o prolongación de la jornada en cuatro horas de los Operadores Polivalentes de los turnos operativos.
5. Al adelanto o prolongación de la jornada en cuatro horas del Operador Polivalente del turno de mantenimiento.
6. Al doblaje de jornada hasta alcanzar las dieciséis horas de los Operadores/Ayudantes de los turnos operativos.
7. Al doblaje de jornada hasta alcanzar las dieciséis horas de los Operadores Polivalentes de los turnos operativos.
8. Al doblaje de jornada hasta alcanzar las dieciséis horas del Operador Polivalente del turno de mantenimiento.
9. Al Operador/Ayudante del turno de mantenimiento que esté en su fiesta.
10. A los Operadores Polivalentes de los turnos que estén en su fiesta.
11. Al Operador Polivalente del turno de mantenimiento que esté en su fiesta.
12. Al Operador/Ayudante del turno que esté en su fiesta.

En el orden indicado la asistencia al primer requerimiento será obligatoria.

Las referencias de este apartado 7 al Operador Polivalente se entienden hechas exclusivamente a la planta de Barcelona, que es donde existe dicho Operador. El mismo acudirá para cubrir las sustituciones siempre que que no deba realizar los cometidos específicos del puesto u otros generales derivados de su contrato.

8. Para el personal de turno rotativo, al igual que para el restante, la prestación de trabajo en horas extraordinarias será voluntaria, con las excepciones que se mencionan en el artículo 11 del Convenio.

9. En cualquier caso el personal de turno en operación no podrá abandonar su puesto de trabajo hasta que haya acudido el sustituto.

10. Cuando por motivos de efectuar una sustitución en el personal de proceso de fabricación a turno rotativo, cualquiera de las comidas principales (desayuno, comida y/o cena) debiera efectuarse en el Centro de trabajo, la persona que sustituya será relevada por el Jefe de Turno, o persona competente por él designada durante un máximo de treinta minutos para que pueda efectuar la comida que procediera en el comedor designado al efecto por la Empresa, facultándose al Jefe de Turno a que pueda ampliar razonablemente dichos treinta minutos.

11. El turno de mantenimiento cumplirá su jornada ordinaria de ocho horas diarias en régimen de turno. Para mejorar la organización del trabajo se dividirá en dos grupos similares, de manera que un grupo trabaje en el turno de la mañana (de seis a catorce horas) y otro en el de la tarde (de catorce a veintidós horas).

12. Cuando existan diferencias entre las horas realmente descansadas y las que se deberían haber descansado, esta diferencia se abonará como plus de presencia. Para determinar el valor de la cantidad a percibir por el tiempo no descansado, se deducirá el importe percibido por horas extras.

Si por las ausencias previstas en el punto 7, algún empleado tuviera que doblar jornada durante dieciséis horas continuadas, tendrá derecho a doce horas de descanso, por lo que descansará cuatro horas de su siguiente turno que le serán abonadas como horas normales. Si excepcionalmente tuviera que incorporarse a su horario normal de turno percibirá las cuatro horas no descansadas como extras.

13. El personal en turno de mantenimiento no acudirá al trabajo durante los días festivos del calendario oficial, excepto cuando se le requiera expresamente para sustituciones, en cuyo caso su presencia será obli-

gatoria y percibirá la cantidad que le corresponda según lo indicado en el apartado segundo del artículo 14 de este Convenio.

14. El personal de turno rotativo queda facultado por la Empresa para que, si así lo desea, forme por sí mismo los turnos de vacaciones en base a equipos completos de turno; el plan será sometido a la Dirección para su aprobación.

En casos excepcionales se podrá proponer el canjeo de fechas de vacaciones de personal de equipos diferentes.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

28548 ORDEN de 3 de noviembre de 1993 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel», y su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel», fue aprobado por Orden de 26 de octubre de 1984, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón y ratificado por la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 7 de marzo de 1985.

La experiencia de más de ocho años de actividad de la denominación de origen, y la necesaria adaptación a la normativa comunitaria, en especial al Reglamento (CEE) 2.081/92, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimenticios, han llevado al Pleno del Consejo Regulador a solicitar la modificación del Reglamento vigente.

Aprobada la nueva redacción del Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» por Orden de 29 de julio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en virtud de lo dispuesto en el Real Decreto 768/1984, de 8 de febrero, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Aragón en materia de denominaciones de origen, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.—Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 29 de julio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón, que figura como anexo de la presente disposición que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de este Departamento de 7 de marzo de 1985, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» y su Consejo Regulador.

DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 3 de noviembre de 1993.

ALBERO SILLA

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» y de su Consejo Regulador

CAPITULO PRIMERO

Generalidades

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; el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, y el Real Decreto

728/1988, de 8 de julio, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Jamón de Teruel» los jamones tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica, que reuniendo las características 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 única y exclusivamente al nombre de la Denominación de Origen, y al nombre geográfico de Teruel.

2. El nombre de la Denominación de Origen se empleará en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen y en el mismo orden e idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros jamones 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» y 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 control de la calidad de los jamones amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, al Organismo competente de la Diputación General de Aragón y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la cría y producción

Art. 4.º La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores (o pernils) son aptas para la elaboración de jamones amparados por la Denominación de Origen, está constituida por el área geográfica de la provincia de Teruel.

Art. 5.º El tipo de ganado apto para la producción de pernils con destino a la elaboración del jamón protegido por la denominación de origen será el procedente de cruces entre:

Línea madre: Razas Landrace (tipo estándar), Large White o cruce de ambas.

Línea padre: Raza Landrace (tipo estándar) o Duroc.

Art. 6.º 1. Las granjas de producción de lechones y las de cebo de cerdos estarán enclavadas en la provincia de Teruel, y sólo los cerdos nacidos y cebados en estas granjas podrán suministrar pernils aptos para ser destinados a la elaboración de jamones protegidos.

2. El Consejo Regulador podrá dictar normas sobre prácticas de explotación y manejo del ganado en las granjas inscritas 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 producidos.

Art. 7.º En los quince días anteriores al sacrificio, el cerdo no recibirá ningún tipo de tratamiento o alimentación medicamentosa y desde los cuarenta anteriores al sacrificio sólo se suministrarán a los cerdos aquellos alimentos que el Consejo Regulador autorice.

CAPITULO III

De la elaboración de los pernils

Art. 8.º 1. Para la elaboración de los jamones protegidos, sólo podrán emplearse los pernils procedentes de cerdos cuyo espesor de tocino a la altura de la cuarta costilla tenga un mínimo de cuatro centímetros y un máximo de siete. Se obtendrán cortando la extremidad posterior del cerdo en su parte superior por la sínfisis isquio-pubiana.

2. Los machos deberán estar castrados antes de la entrada en cebadero y las hembras no deberán estar en celo en el momento del sacrificio.

3. Los animales empleados para la reproducción no podrá utilizarse para la obtención de pernils con destino a la elaboración de jamones amparados por la Denominación de Origen.

4. El peso vivo del cerdo para el sacrificio será de 115 a 130 kilogramos, con ocho meses como mínimo de vida, de los cuales mes y medio lo serán de leche y seis meses y medio de cebo.

5. Los pernils procederán de cerdos sacrificados en mataderos inscritos en los Registros de la denominación y su peso no será inferior a 11,5 kilogramos.

Art. 9.º 1. Los cerdos, antes de proceder a su transporte al matadero, guardarán ayuno mínimo de doce horas. El ganado será transportado en camiones con montacargas o vehículos adecuados, de forma que el animal no sufra ninguna alteración o molestia que pueda afectar a su estado e integridad física.

2. Los mataderos deberán reunir las condiciones técnico-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. Durante este tiempo se les proporcionará a los animales agua azucarada «ad libitum» en la proporción de uno por ciento como mínimo.

Art. 10. 1. El sacrificio del animal se realizará con aturdimiento previo mediante electro-shock u otro sistema, exigiéndose, posteriormente, el más completo desangrado y no pudiéndose taladrar las extremidades posteriores del cerdo.

2. El oreo de la canal se realizará a temperatura que no supere los diez grados centígrados, con una duración mínima de cuatro horas, y con una humedad relativa del 90 por 100 en la primera hora y del 80 por 100 en las restantes.

3. Una vez despiezada la canal y perfilados los pernils, éstos serán mantenidos durante veinticuatro o cuarenta y ocho horas a una temperatura entre -2 y +2 grados centígrados y, como mínimo, el tiempo necesario para conseguir una temperatura de +2 grados centígrados en el interior de la pieza.

Art. 11. El transporte de los pernils desde los mataderos a los locales de curación y maduración se realizará siempre en vehículos frigoríficos de forma que entren en la nave de salado con una temperatura en el centro del pernil entre cero y dos grados centígrados.

CAPITULO IV

De la identificación de los cerdos y del marcado de las piezas

Art. 12. Todos los animales, cuyos pernils son aptos para la elaboración de jamones protegidos por la denominación, quedarán identificados, a su entrada en cebadero, por una marca indeleble en la oreja derecha en la que figurará la sigla JTE, número de identificación del ganadero y el número de la semana del año en la que tiene lugar el marcaje.

Art. 13. 1. En todos los pernils destinados a la elaboración de jamones 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 marcado de fuego del pernil, que establece la legislación vigente.

La marca consistirá en un sello que será controlado por los Servicios de Inspección del 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. En cualquier caso, el Consejo Regulador hará figurar en el sello, además del número de orden al que se ha aludido anteriormente, otros dos números o códigos que indicarán, respectivamente, la procedencia del cerdo, siendo el primero de ellos el que identifica la granja de producción de lechones y el segundo el que identifica la granja donde ha sido cebado el cerdo.

CAPITULO V

De la elaboración

Art. 14. 1. La elaboración consiste en el proceso completo de transformación del pernil en jamón. 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 evoluciona en sus caracteres sápidos y aromáticos a causa de un proceso bioquímico que, unido a las cualidades de la materia prima, determinan la calidad de este producto y en particular su sabor y aroma característicos.

2. El proceso de elaboración se realizará exclusivamente en los secaderos inscritos en los Registros del Consejo y tendrá una duración mínima de doce meses.

Art. 15. Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración tenderán a obtener productos de la máxima calidad que reúnan los caracteres tradicionales de los jamones amparados por la Denominación de Origen.

Art. 16. La zona de elaboración de la denominación de origen «Jamón de Teruel» está constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud media no sea inferior a 800 metros.

Art. 17. 1. La elaboración se compone de dos fases: Curación y maduración.

2. La curación se compone de cuatro operaciones: Salazón, lavado, asentamiento (possalado) y secado.

a) La salazón se realizará con sal en contacto con las piezas, prohibiéndose cualquier otro procedimiento y cuya duración dependerá del peso del jamón, siendo como máximo catorce días.

b) Terminada la salazón, se lavan las piezas con agua templada para eliminar la sal adherida.

c) Asentamiento: En esta fase la sal se reparte homogéneamente en todas las piezas cárnicas. Igualmente se produce una eliminación lenta y paulatina del agua superficial con lo cual las piezas adquieren una mayor consistencia externa frente a la acción de los insectos. Este proceso se realiza en cámaras con temperaturas de 3.º C a 6.º C y una humedad relativa entre el 80 y el 90 por 100. El tiempo de permanencia de las piezas en estas cámaras depende del peso de las mismas oscilando entre cuarenta y cinco y noventa días. En cualquier caso este período será suficiente para que la cantidad de NaCl al final del tiempo no sea inferior al 1 por 100 referido al peso fresco, tanto en las masas musculares superficiales como en las profundas.

d) Secado: Esta etapa se lleva a cabo en secaderos naturales provistos de ventanales con apertura regulable que permita el control de la ventilación y con ello las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura.

A tal efecto los locales de secado pueden estar provistos de aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo-higrométrico. En esta fase prosigue la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado, consistente en favorecer la difusión de la grasa que se introduce entre las fibras musculares que, una vez impregnadas, retendrán el aroma.

El tiempo necesario para que tengan lugar los hechos anteriormente citados se estima en seis meses, pudiendo prolongarse hasta los ocho meses en función del peso de la pieza.

3. La duración de todo el proceso de curado tendrá un mínimo de nueve meses.

Art. 18. Terminada la curación se inicia inmediatamente la fase de maduración, toda ella en ambiente natural. Las piezas que realizaron la fase de curación son trasladadas a naves de maduración y/o bodegas, en donde se almacenan colgadas bajo las condiciones especiales de humedad y temperatura del medio natural el tiempo necesario hasta completar los doce meses, mínimo, que dura todo el proceso de elaboración.

CAPITULO VI

De las características del jamón

Art. 19. 1. Las características de los jamones amparados por la denominación de origen son:

a) Forma alargada, perfilado y redondeado en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la corteza (corte tipo Teruel). Se conserva la pezuña.

b) Peso comprendido preferentemente entre 8 y 9 kilogramos, y nunca inferior a 7.

c) Color rojo y aspecto brillante al corte con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.

d) Carne de sabor delicado, poco salado.

e) Grasa de consistencia untosa, brillante, coloración blanco amarillenta, aromática y de sabor agradable.

2. El Consejo Regulador fijará el índice de salinidad y aquellos otros que considere necesarios para definir las condiciones mínimas que deben cumplir los productos amparados.

3. Los jamones deberán tener aroma y sabor francos y presentarán las características propias del jamón de Teruel. Los jamones y sus piezas o porciones que, a juicio de los Servicios de Inspección del Consejo Regulador, no hayan adquirido las características señaladas anteriormente no podrán ser amparados por la denominación de origen «Jamón de Teruel» y serán descalificados en la forma que se perceptúa en el artículo 36.

4. El Consejo Regulador autorizará la comercialización del jamón en lonchas o porciones envasadas a aquellos secaderos o envasadores autorizados por el mismo, siempre y cuando cumplan las normas señaladas en el artículo 35.1.E.

CAPITULO VII

De los Registros

Art. 20. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- Registro de Granjas de Producción de Lechones.
- Registro de Granjas de Cebo de Cerdos.

c) Registro de Mataderos.

d) Registro de Secaderos.

e) Registro de Envasadores.

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 y sanitario que deben reunir las granjas de producción de lechones, granjas de cebo, mataderos, secaderos y envasadores.

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 los Registros de Industrias Agrarias y de Producción Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción en el Consejo Regulador.

Art. 21. 1. En el Registro de Granjas de producción de lechones se inscribirán todas aquellas que, estando situadas en la zona de producción, son destinadas a la cría de cerdos que pueden suministrar pernils aptos para la elaboración de los jamones amparados.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario, domicilio, término municipal en donde radique la granja, número de Registro en la Jefatura de Producción Animal, número de animales reproductores de las razas específicas en el artículo 5.º, con expresa indicación de sementales y cerdas de vientre, así como cifra estimativa de producción de lechones al año y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización y adecuada identificación de la granja.

Art. 22. 1. En el Registro de Granjas de Cebo se inscribirán todas aquellas que, estando situadas en la zona de producción, se dediquen al cebado de los cerdos procedentes de las granjas de producción de lechones inscritas.

2. En la inscripción figurará, además de los datos a que se refiere el artículo anterior aplicables para estas granjas, la capacidad de cebadero de la granja y la cifra estimativa de cerdos de cebo que al año puede suministrar la granja.

Art. 23. 1. En el Registro de Mataderos se inscribirán todos aquellos que, estando en la zona de producción, sacrifiquen cerdos cuyos pernils puedan optar a ser protegidos por la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará el nombre de la Empresa, localidad y zona de emplazamiento, capacidad de sacrificio, número y capacidad de las cámaras frigoríficas, características técnicas de la maquinaria y de los procedimientos industriales utilizados y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación o catalogación de la industria. En el caso que la Empresa elaboradora 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. 24. 1. En el Registro de Secaderos se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen a la curación y maduración de piezas que puedan optar a ser protegidas con la denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a que se hace referencia en el artículo 23, así como las marcas que utilicen para la comercialización de estos productos.

2. Los secaderos estarán ubicados en parajes sin nieblas y en zonas no contaminadas, y dispondrán de los locales precisos para la curación y maduración de las piezas. Contarán con un sistema de ventilación adecuado que evitando las corrientes de aire asegure en todo momento la renovación del mismo, y deberán satisfacer, además, las condiciones mínimas, que a juicio del Consejo Regulador aseguren la correcta maduración del producto en ambiente natural con garantía sanitaria, al margen de olores, productos contaminados o cualquier otra causa que pueda alterar las características del producto protegido por la denominación.

Los secaderos que no cumplan estas condiciones o las que, en su caso, establezca el Consejo Regulador no se podrán inscribir.

3. a) En el Registro de Envasadores se inscribirán todos aquellos situados en la zona de producción, pudiendo ser industriales inscritos o salas para tal fin, con el correspondiente número de registro sanitario.

b) Las salas de envasado estarán ubicadas en zonas no contaminadas contarán con un sistema de conservación del producto y deberán satisfacer las condiciones mínimas que, a juicio del Consejo Regulador, asegure el correcto fileteado, envasado y conservación.

Art. 25. 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, 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. Los Servicios de Inspección del Consejo Regulador efectuará inscripciones 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 se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VIII

Derechos y obligaciones

Art. 26. 1. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los correspondientes Registros de la denominación de origen sus granjas de cebo o mataderos podrán suministrar, respectivamente, cerdos o pernils con destino a la elaboración de jamones amparados.

2. Los cerdos a que se refiere el párrafo anterior han de proceder, necesariamente, de granjas de producción de lechones que estén inscritas en el correspondiente Registro del Consejo.

3. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan sus secaderos inscritos en el Registro de denominación podrán curar, madurar y envasar piezas susceptibles de ser protegidas por la denominación de origen.

4. Sólo puede aplicarse la denominación de origen «Jamón de Teruel» a los jamones procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Secaderos que hayan sido producidos, elaborados y envasados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deban caracterizarlos.

5. El derecho al uso de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación, precintas o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro de Secaderos.

6. 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, el Organismo competente de la Diputación General de Aragón y el Consejo Regulador, así como satisfacer las exacciones que les correspondan.

Art. 27. 1. Para que una granja de producción de lechones pueda inscribirse en el correspondiente Registro de la denominación es necesario que disponga de locales o instalaciones dedicadas exclusivamente a la explotación del ganado reproductor a que se refiere el artículo 5.º

2. Análogamente, para que una granja de cerdos pueda inscribirse en el correspondiente Registro de la denominación, es necesario que disponga de locales o instalaciones dedicadas exclusivamente al cebo de cerdos, procedentes de las granjas de producción de lechones inscritas, aptos para suministrar pernils con destino a la elaboración de los jamones protegidos.

Art. 28. 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 los cerdos que presentan la marca a la que se refiere el artículo 12 de aquellos otros que no la presentan. El sacrificio y despiece de los cerdos marcados no podrá ser simultáneo al de aquellos que no presentan marca.

2. En los secaderos e industrias de envasado inscritos deberán estar separadas, durante todo el proceso de elaboración o envasado, 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 industrias envasadoras sólo podrán tener almacenados los pernils del cerdo, los jamones y piezas o porciones de jamón en los locales declarados en la inscripción, de forma que se distinga claramente los productos protegidos de los que no lo son.

Art. 29. Los nombres con que figuran inscritos en el Registro de Secaderos y Envasadores, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicados al jamón protegido, no podrán ser empleados, bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros jamones no amparados por la denominación de origen «Jamón de Teruel».

Art. 30. 1. Terminado el proceso de maduración de una partida de jamones, el industrial lo comunicará al Consejo Regulador a efectos de que el Comité de Calificación gire la perceptiva visita de reconocimiento y dictamine si las piezas, en las que deberá figurar el sello al que se alude en el artículo 13, son aptas para ser amparadas por la denominación de origen. Esta aptitud se dictaminará tras el correspondiente muestreo y cala de los jamones que constituyen la partida.

2. Una vez establecida la aptitud por persona perteneciente al Comité o autorizada por el mismo, se colocará en cada uno de los jamones un sello a fuego, con la palabra «Teruel», con la estrella del escudo de la provincia y, además, un brazalete numerado que garantizan que el producto está protegido por la denominación de origen. El marcaje a fuego y la colocación del brazalete se realizará en el propio secadero de acuerdo con las normas que dicte el Consejo Regulador, y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

3. Los brazaletes de jamones amparados serán expedidos por el Consejo Regulador e irán numerados. En ellos figurará, de forma destacada, el nombre de la denominación de origen.

4. El Consejo adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen, previo informe del órgano competente de la Diputación General de Aragón. Este emblema deberá figurar en los brazaletes que expida el Consejo.

5. Para los envases de jamón, el Consejo Regulador autorizará y expedirá una contraetiqueta en la que figurará obligatoriamente el símbolo o emblema de la denominación de origen, así como la numeración correlativa correspondiente. Dicha etiqueta podrá ir litografiada en el mismo envase, siendo expedido en este caso por el propio Consejo Regulador.

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

2. Independientemente del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de etiquetado, en la comercialización de los jamones de la denominación de origen se podrán utilizar, además, otras etiquetas, distintivos o precintos; pero antes de su puesta en circulación aquéllos deberán ser autorizados por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas, distintivos o precintas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo, podrá ser anulada la autorización de una ya conocida 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 se comercialice envuelto o «enfundado» deberá llevar una etiqueta exterior, expedida por el Consejo Regulador, en la que figurará de forma destacada el nombre de la denominación de origen.

La exigencia de esta etiqueta en los jamones «enfundados» no excluye la posibilidad de uso de otras etiquetas o distintivos en la envoltura de estos jamones, pero para su utilización se estará a lo dispuesto en el punto 2 de este artículo.

4. Todos los envases que contengan jamón de Teruel deberán llevar impreso el emblema o logotipo del Consejo Regulador, no pudiendo ser comercializados sin el citado emblema.

Art. 32. Toda la expedición de pernils de cerdos o jamones que tengan lugar entre firmas inscritas deberá ir acompañada por un volante de circulación entre mataderos, secaderos o industrias envasadoras expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución. En este volante quedarán reflejados los números que figuran en los sellos de las extremidades del cerdo o en los brazaletes de los jamones.

Art. 33. 1. La elaboración de los productos amparados por la denominación de origen «Jamón de Teruel» deberá ser realizada exclusivamente en las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador perdiendo el jamón en otro caso el derecho al uso de la denominación.

2. Los jamones amparados por la denominación de origen «Jamón de Teruel» únicamente pueden ser expedidos por los secaderos e industrias envasadoras inscritos en forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la denominación y previa aprobación por el Consejo Regulador.

Art. 34. 1. Toda expedición de jamones 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 la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sin poder despacharse por la Aduana esta expedición a la exportación en ausencia de dichos certificados.

2. Las leyendas que figuren en las etiquetas de estos jamones y la presencia de los mismos podrán adaptarse a la legislación existente sobre esta materia en el país de destino, previa autorización del Consejo Regulador.

Art. 35. 1. Las personas físicas o jurídicas titulares de las granjas, mataderos, secaderos e industrias de envasado vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

A) Todos los titulares de las granjas de producción de lechones presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada trimestre, declaración del número de lechones que, cumpliendo lo establecido en el artículo 5.º de este Reglamento, hayan nacido en el trimestre anterior, así como el número de estos animales expedido a las granjas de cebo inscritas con el nombre y domicilio de éstas.

B) Todos los titulares de las granjas de cebo presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada trimestre declaración del número de animales que, procedentes de las granjas de producción de lechones y con el condicionante impuesto por el artículo 5.º de este Reglamento, hayan sido dados de alta durante el trimestre anterior, así como el nombre y domicilio de la granja de procedencia. Asimismo presentarán declaración del número de estos cerdos que, una vez cebados, han sido expedidos a los mataderos inscritos con el nombre y domicilio de éstos.

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

a) 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 procedentes de las granjas de cebo y cuyos perniles son aptos para la elaboración de jamones protegidos figurarán los siguientes datos: Nombre y domicilio de la granja de procedencia, número de unidades de perniles obtenidos y números de orden de los sellos, a que se refiere el artículo 13, con los que el Consejo Regulador los ha individualizado en la operación de marcaje. También se hará figurar el nombre y domicilio de los secaderos a donde van destinados los perniles, así como el número de estas piezas.

b) 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 figuran en el libro.

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

a) 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 sus instalaciones a la curación y maduración de perniles procedentes de cerdos que cumplan las condiciones que establece el Reglamento figurarán los siguientes datos: Matadero de procedencia, número de unidades que inician el proceso de curación, número de unidades que finalizan este proceso e inician el de maduración, número de unidades que finalizan el proceso de maduración y número de unidades de jamones protegidos con la denominación de origen y su peso, individualizados por el número de brazaletes que les adjudique el Comité de Calificación, que se expiden al mercado.

En todos los casos las piezas que inician y finalizan el proceso de curación quedarán individualizadas por el número que figura en el sello, e igualmente las unidades y su peso que inician y finalizan el proceso de maduración.

b) 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.

Las declaraciones mensuales de mataderos y secaderos 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.

E) todas las firmas inscritas en el Registro de envasadores:

a) Llevarán un libro de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días en que se destinen sus instalaciones y máquinas al deshuese, envasado y/o fileteado figurarán los siguientes datos: Secadero de procedencia, unidades que entran en el proceso y número de brazaletes; unidades y peso que salen al término del proceso y su formato.

b) Presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en modelo normalizado en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figurarán en el libro.

2. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, 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 numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerada como falta muy grave.

Art. 36. 1. Todo pernil, jamón o piezas y porciones del mismo que por cualquier causa presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción, elaboración o envasado 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 cuyos pesos sean inferiores a 7 kilogramos.

2. La descalificación de los perniles, jamones o sus piezas y porciones podrá ser realizada por el Consejo Regulador a través de su Servicios de Inspección, en cualquier fase de su elaboración o envasado, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer en locales independientes, inmovilizados y debidamente controlados por el Consejo Regulador a través de sus Servicios de Inspección, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual en ningún caso podrá ser transferido a otra instalación inscrita.

3. En el momento de la descalificación, el Consejo Regulador cortará la pezuña de la pieza inutilizando el sello numerado y, en su caso, retirando el brazaletes.

4. La descalificación de jamones cortado en piezas o porciones se realizará destruyendo el envase y no autorizando el reenvase de las mismas.

CAPITULO IX

Del Consejo Regulador

Art. 37. 1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón, como órgano desconcentrado del mismo.

2. El Consejo Regulador es un Organismo con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento.

3. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 41, estará determinado:

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

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

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

Art. 38. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que 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. 39. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de cerdos, perniles y jamones no protegidos por la denominación de origen que transiten, se elaboren o comercialicen dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio a la Diputación General de Aragón, remitiéndoles copias de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los Organismos relacionados con esta materia.

Art. 40. 1. El Consejo Regulador será constituido por el órgano competente de la Diputación General de Aragón, y estará formado por:

a) Un Presidente, propuesto por el Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente.

c) Cinco Vocales en representación del sector ganadero y cinco Vocales en representación de los sectores industrial. Estos 10 Vocales serán elegidos de acuerdo con lo que establece la legislación vigente.

d) Dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias del jamón.

El Presidente, el Vicepresidente y los dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias del jamón serán nombrados por el Consejero del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

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 cese 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 designación.

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia 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. 41. 1. 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. 42. 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 o reglamentarias.
- 3.º Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.
- 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 Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo Regulador.
- 7.º Organizar y dirigir los servicios.
- 8.º Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.
- 9.º Remitir al Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón aquellos acuerdos que para su cumplimiento general adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidas por la misma.
10. Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

2. La duración del mandato de 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 por decisión del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

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

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por la persona que designe el Consejo del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

Art. 43. 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 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 cuando esté presente la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

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

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. El Presidente tendrá voto de calidad.

5. 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 acordarán 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. 44. 1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a sus plantillas que serán aprobadas por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de

la Diputación General de Aragón y 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 del personal como administrativos.
- d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en un 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 el Organismo competente de la Diputación General de Aragón, con las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre las granjas, mataderos y salas de despiece ubicados en la zona de producción.
- b) Sobre las instalaciones de curación y maduración situadas en la zona de elaboración.
- c) Sobre el cerdo, pernils y jamones en la zona de producción.

5. Son cometidos, que desempeñarán de forma expresa los veedores, los siguientes:

Visitar las granjas de producción y de cebo para comprobar que los locales y las razas de cerdos se ajustan a lo establecido en este Reglamento. Realizar el marcado de los cerdos a su entrada en las granjas de cebo. Comprobar el manejo y el tipo de alimentación en las granjas, así como el peso de los cerdos destinados al sacrificio.

Vigilar todas las operaciones del matadero y forma de realizar el sacrificio, colocación del sello a que se refiere el artículo 13 y utilización de las cámaras frigoríficas.

Controles de la entrada de los pernils en las naves de curación del salado de los mismos y del tiempo de maduración al que se someten los jamones.

6. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos urgentes, el personal necesaria, siempre que tengan aprobada en el presupuesto dotación para ese concepto.

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

Art. 45. 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 dictaminar en el secadero la calidad de los jamones, colocando el brazalet del Consejo que certifica que aquéllos están protegidos con la denominación de origen. 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 37, el Comité podrá descalificar los jamones, 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 por el 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.

Contra las resoluciones del Comité o las del Consejo Regulador, en su caso podrá interponerse recurso ordinario, ante el Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón, conforme a la legislación vigente en el plazo de un mes.

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

Art. 46. 1. La financiación de las obligaciones del Consejo se ejecutará con los siguientes recursos:

1.º Las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970:

- a) Exacción sobre los cerdos sacrificados cuyos pernils se destinan a la elaboración de jamones protegidos.
- b) Exacción sobre jamones protegidos.

c) Exacción por derecho de expedición de certificados de origen, volantes de circulación, operación de sellado y expedición de brazaletes, contraetiquetas y evases.

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

De la a), el valor resultante de multiplicar el número de cerdos sacrificados cuyos pernilles se destinen a la elaboración de jamones protegidos por el valor medio, en pesetas, del coste de un cerdo cebado en la zona de producción.

De la b), el valor resultante de multiplicar el número de jamones amparados con la denominación de origen por el valor medio, en pesetas, del precio de venta de un jamón de la zona de elaboración.

De la c), el valor documentado.

Los tipos serán respectivamente:

De la a) el 1 por 100.

De la b) el 1,5 por 100.

De la c) 100 pesetas por cada documento y el doble del precio del coste en el caso de las placas, precintas, contraetiquetas y envases.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a) los titulares de las granjas de cebo inscritas. De la b) los titulares de los secaderos que expidan jamones al mercado. De la c) los titulares de las granjas, secaderos, envasadores y solicitantes de certificados, de visados de facturas o adquirientes de brazaletes.

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

3.º Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los interesados 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 por el Departametro de Agricultura, Ganadería y Montes, a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen y de acuerdo con los límites establecidos en el artículo 90 de la Ley 25/1970.

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

4. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por la Intervención Delegada correspondiente a la Intervención General de la Diputación General de Aragón, de acuerdo con la normas establecidas por este Centro Interventor y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en esta materia.

Art. 47. 1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se notificará mediante avisos y circulares expuestas en las oficinas del Consejo, y

a) Los que hacen referencia a la producción se harán mediante circulares dirigidas a la Cámara Agraria Provincial de Teruel, a la Asociación de Productores de Porcino y a las granjas interesadas y también se anunciarán en el «Boletín Oficial de la Provincia de Teruel» y en el «Boletín Oficial de Aragón».

b) Los que se refieran a la elaboración se notificarán mediante avisos y circulares a la Cámara Agraria Provincial de Teruel, Asociación de Jamoneros y a todas las industrias inscritas, anunciándose también en el «Boletín Oficial de la Provincia de Teruel» y en el «Boletín Oficial de Aragón».

2. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en la forma señalada en el artículo 45.2 de este Reglamento.

CAPITULO X

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 48. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y a la Ley 3/1993, de 15 de marzo, de modificación de la Ley 3/1984, de 22 de junio, del Presidente de la

Diputación General y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y al resto de la legislación vigente.

Art. 49. 1. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por los Servicios de Inspección del Consejo Regulador y el dueño o representante de la granja, industria, local de envasado, 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 consignan en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acta de la inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que los Servicios de Inspección consignen 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 harán constar así los Servicios de Inspección, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos.

2. Cuando los Servicios de Inspección que levanten el acta lo estimen necesario, podrán 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 Servicios de Inspección y como diligencia previa a la posible incoación del expediente.

Art. 50. 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, tal como se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia puedan ser impuestas.

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

Art. 51. Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

a) Faltas administrativas: Se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas.

Estas faltas son en general la inexactitud en las declaraciones, libros de registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

1. Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.

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

3. Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.

4. 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, elaboración y envasado de los productos amparados: Se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo, en el caso de productos terminados, aplicarse, además, el 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 piensos no autorizados.

2. Utilizar para la elaboración de productos amparados pernilles procedentes de cerdos de razas distintas a las autorizadas o descalificados.

3. El incumplimiento de las normas de elaboración y envasado 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 materia a que se refiere este apartado b).

c) Infracciones por uso indebido de la Denominación o por actos que pueden causarle perjuicio o desprestigio: 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 no protegidos.

2. El empleo de la Denominación de Origen en jamones 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 precintas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado c).

4. Las infracciones a lo establecido en el artículo 28 del Reglamento.

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

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

7. La expedición, circulación o comercialización de jamones, bien enteros o envasados, amparados, infringiendo lo establecido en el artículo 33.

8. La expedición, circulación o comercialización de jamones, bien enteros o envasados, protegidos con la Denominación de Origen desprovistos de los brazaletes o contraetiquetas numerados adjudicados por el Consejo Regulador.

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

10. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 47.1 por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

11. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la Denominación o suponga uso indebido de la misma.

Art. 52. 1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son, entre otras:

1) Usar indebidamente la Denominación de Origen.

2) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos de 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 los Organismos competentes.

3) Emplear el nombre protegido por la denominación en precintas, etiquetas, documentos comerciales o propaganda de productos, aunque vaya precedido de los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado o curado», «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.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa de 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de las mercancías o productos afectados cuando aquél supere dicha cantidad y, además, con su decomiso.

Art. 53. Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

Primero.—Se aplicarán en su grado mínimo:

a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.

b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

c) Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.

Segundo.—Se aplicarán en su grado medio:

a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.

b) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

c) Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

d) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.

e) En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo y máximo.

Tercero.—Se aplicarán en su grado máximo:

a) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

b) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la denominación, sus inscritos o los consumidores.

Cuarto.—En los casos de las infracciones tipificadas en el apartado 4 del artículo 51, b), en los apartados 1, 2, 5, 8, 9 y 10 del artículo 51, c), se podrá aplicar la suspensión temporal del uso de la denominación o la baja en los Registros de la misma.

La suspensión temporal, no superior a tres meses, del derecho al uso de la denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, precintas, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

La baja supondrá la expulsión del infractor en los Registros del Consejo y, como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la denominación.

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.

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de las muestras, si los hubiera.

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 de la legislación vigente.

En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán ser elevadas hasta el triple de dicho máximo.

Art. 56. 1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador corresponde al propio Consejo, cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera se elevará la propuesta al Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por Empresas ubicadas fuera de la Comunidad de Aragón contra la Denominación de Origen, corresponderá a la Administración Central del Estado.

3. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1, se adicionará el importe de la multa al valor de la mercancía decomisada.

4. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

5. En los casos en que la infracción concierna 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.

6. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen 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 los Servicios Agronómicos.

28549 ORDEN de 24 de noviembre de 1993 por la que se homologa el contrato-tipo de compraventa de satsumas para gajos, para la campaña 1993-1994.

De conformidad con la propuesta elevada por la Dirección General de Política Alimentaria, relativa a las solicitudes de homologación de un contrato-tipo de compraventa de satsumas con destino a gajos, formulada en representación de la industria por A.E.F.A., y, en representación de los productores, por la Confederación de Cooperativas de España, acogiendo a la Ley 19/1982, de 26 de mayo, sobre contratación de productos agrarios, y habiéndose cumplido los requisitos previstos en el Real Decreto 2556/1985, de 27 de diciembre, por el que se regulan los contratos de compraventa de productos agrarios contemplados en la Ley 19/1982, modificado por el Real Decreto 1468/1990, de 16 de noviembre, así como los de la Orden de 9 de enero de 1986, por la que se establecen los procedimientos de homologación de los contratos-tipo, modificada por la Orden de 20 de diciembre de 1990, y a fin de que los solicitantes puedan