

Los premios serán hechos efectivos en cuanto sea conocido el resultado del sorteo a que correspondan y sin más demora que la precisa para practicar la correspondiente liquidación y la que exija la provisión de fondos cuando no alcancen los que en la Administración pagadora existan disponibles.

Madrid, 28 de mayo de 2004.—El Director general, José Miguel Martínez Martínez.

# MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

**10549** *ORDEN APA/1667/2004, de 26 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea».*

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

Transmitida la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, de 14 de julio, en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias y aprobado el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», por Orden de 16 de abril de 2004, de la Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural de la Xunta de Galicia, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 4189/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de agricultura y pesca, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud dispongo:

Artículo único. *Ratificación del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea».*

Se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» aprobado por Orden de 16 de abril de 2004, de la Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural de la Xunta de Galicia, que figura como anexo a la presente Orden, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 26 de mayo de 2004.

ESPINOSA MANGANA

## ANEXO

### Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea»

#### CAPÍTULO I

##### Disposiciones Generales

Artículo 1. *Base legal de la protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas

y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre y en su reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en el Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas; y en la Orden de 25 de enero de 1994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios; quedan amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» los panes que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su elaboración y comercialización los requisitos exigidos por el mismo, por el Pliego de Condiciones y por la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

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

Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa de la Indicación geográfica protegida, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del producto amparado, se encomiendan al Consejo Regulador de la Indicación geográfica protegida, a la Consellería competente en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Comisión de las Comunidades Europeas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. La Consellería competente en materia de política agroalimentaria aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos elaborado por el consejo regulador en aplicación de la Norma EN 45011: «Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan certificación de productos», el cual será puesto a disposición de los inscritos.

3. El consejo regulador elevará a la consellería competente en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia los acuerdos que afecten a los derechos y deberes de los inscritos, para su aprobación.

## CAPÍTULO II

### Elaboración

Artículo 4. *Zona de elaboración.*

La zona de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», es la que abarca el término municipal de San Cristovo de Cea, en la provincia de Ourense.

Artículo 5. *Producto amparado.*

1. La Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» ampara la producción de pan elaborado dentro de la zona protegida en instalaciones inscritas en el registro del consejo regulador, utilizando como materias primas exclusivamente harina de trigo, agua, sal y fermento, debiendo elaborarse según el proceso tradicional que se recoge en este capítulo utilizando hornos que reúnan las características típicas y específicas de los de la zona, para obtener productos con las características que se recogen en el capítulo III.

2. El consejo regulador podrá proponer a la consellería competente en materia de política agroalimentaria que sean autorizados nuevos ingredientes o variedades de los mismos una vez que se compruebe, tras los ensayos y experiencias necesarias, que son adecuados para la elaboración del pan protegido por la indicación geográfica.

Artículo 6. *Ingredientes.*

1. El pan de Cea se elaborará exclusivamente con harina de trigo, agua y sal, añadiéndoseles para la fermentación masa madre procedente

de una amasada anterior, a la que se podrá agregar, para favorecer el proceso, por cada Kg, hasta 3 g. de levadura prensada de uso industrial que contenga los microorganismos propios de la fermentación panaria (*saccharomyces cerevisiae*).

2. Las materias primas empleadas cumplirán lo dispuesto en la reglamentación técnico sanitaria de aplicación.

3. El trigo podrá recibirse en la panadería en grano o molido, envasado en sacos nuevos, que podrán ser de yute, algodón, papel u otros materiales autorizados, guardándolo en el almacén hasta su utilización bajo condiciones de temperatura y humedad adecuada.

El consejo regulador vigilará y controlará la utilización y conservación de las materias primas, pudiendo establecer en el Manual de Calidad normas que garanticen que estas operaciones se realizan sin que disminuyan sus cualidades y, en todo caso, con carácter complementario a lo establecido en esta materia por la normativa vigente.

#### Artículo 7. Hornos.

1. Los hornos inscritos en el registro del consejo regulador deberán reunir las características típicas y específicas de los hornos tradicionales de la zona:

- a) Forma circular, con bóveda de media naranja o semiesférica.
- b) Construcción realizada en granito tipo «mosca» con tamaño de grano y porosidad homogéneos.

No obstante lo anterior, para la construcción de la bóveda se podrá utilizar otro tipo de material refractario, manteniéndose, en todo caso, la premisa de homogeneidad.

c) El diámetro de la base tendrá como máximo 2,30 metros, y la altura, que será siempre menor, guardará con dicho diámetro las proporciones adecuadas según los diseños de los hornos tradicionales de Cea.

2. Para el calentamiento de los hornos se emplearán combustibles sólidos de naturaleza vegetal, quedando expresamente prohibidos aquellos que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa de cocción, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Las instalaciones de evacuación de humos y gases cumplirán los requisitos reglamentarios sobre contaminación atmosférica.

#### Artículo 8. Elaboración.

1. Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos que, con carácter general, exige la legislación vigente, las técnicas empleadas en la elaboración del pan se ajustarán a las prácticas tradicionales que se describen a continuación:

a) Amasado: Se amasan en la artesa o en una amasadora todos los ingredientes durante un período mínimo de 60 minutos, que se puede reducir a 45 minutos si se utiliza amasadora mecánica.

b) Reposo («Durmi-lo neno»): A continuación se deja la masa en reposo un período de tiempo variable, según las condiciones ambientales, de entre 45 y 60 minutos. Durante este período de reposo, para favorecer la fermentación, se cubre la masa con una tela de algodón y, si es preciso, con una manta.

c) División de la masa («Tasar»): La masa se divide manualmente después del reposo en porciones de un peso aproximado de 1,5 Kg o 0,75 Kg, según el formato a elaborar.

d) Reamasado («Tendas»): Se denomina «tenda» a cada operación de reamasado, con su posterior reposo, de 25-30 minutos a que se somete a las porciones de masa, cubriéndose la masa para favorecer la fermentación como ya se hiciera en la fase de reposo posterior al primer amasado.

En el proceso de elaboración la masa sufre normalmente tres «tendas», pudiéndose reducir a dos si las condiciones son favorables, dando en este caso a la segunda «tenda» un período de reposo superior.

e) Enhornado: Para introducir la masa en el horno se coloca ésta extendida en la pala y se le efectúa un corte transversal («fenda») en el centro de su parte superior.

El proceso de enhornado se realiza en varias etapas al tiempo que se realiza una redistribución de las piezas en el horno («anda-lo pan»), alejándolas del foco de calor, para que la cocción del lote sea más uniforme, manipulándose a la vez la hendidura realizada en las mismas para abrirla, con el fin de favorecer la emisión de gases producidos en la fermentación.

f) Cocción: Una vez colocada la totalidad de la hornada, se cerrará el horno dejando un tiempo de cocción mínimo de 120 minutos

g) Rever: Las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben permanecer en maduración, enfriando un mínimo de una hora en estanterías de madera u otros materiales que en su caso se establezcan en el Manual de Calidad, para facilitar la pérdida de humedad, antes de proceder, si es el caso, a su envasado y posterior expedición.

2. En la elaboración se seguirán las prácticas tradicionales descritas en el apartado anterior. No obstante, para atender las tendencias y exigencias del mercado, el Consejo podrá proponer a la conselleria competente en materia de política agroalimentaria, la aplicación de nuevas técnicas orientadas hacia la mejora de los procesos y la calidad del producto.

### CAPÍTULO III

#### Características del producto

#### Artículo 9. Características del pan.

1. Al finalizar el proceso de elaboración los panes presentarán las siguientes características:

Forma: alargada y redondeada en los extremos, con una hendidura transversal característica en el centro de su parte superior denominada «fenda», que divide al pan en dos partes iguales abombadas y ensambladas.

Corteza:

Gruesa, de espesor variable, incluso en una misma pieza, oscilando aproximadamente entre 0,5 y 1 cm.

Consistencia dura y rígida, con rotura crujiente y con tendencia a hacer láminas.

Color desde dorado a castaño oscuro.

Sabor a tostado.

Miga:

Textura esponjosa, fibrosa y firme.

Alveolado no muy abundante, distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable.

Color apergaminado, que recuerda al del grano de trigo entero.

Sabor intenso a trigo.

2. Los panes amparados por la indicación geográfica pueden adoptar dos presentaciones:

Pieza o «Poia»:

Peso entre 1 y 1,2 Kg.

Dimensiones: la relación ancho/largo debe ser próxima a 1/2, con un ancho entre 15 y 18 cm, y una longitud entre 32 y 38 cm.

Media pieza o «molet».

Peso entre 0,5 y 0,6 Kg.

Dimensiones: la relación ancho/largo también será próxima a 1/2, con un ancho entre 9 y 11 cm y una longitud entre 22 y 27 cm.

3. Los panes deberán presentar las características físicas y organolépticas propias de los mismos, descritas en los apartados anteriores. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la indicación geográfica.

### CAPÍTULO IV

#### Registro de hornos

#### Artículo 10. Funcionamiento del registro.

1. Por el Consejo Regulador se llevará un registro de hornos elaboradores de pan en el que se inscribirán los que, estando ubicados en la zona de elaboración y reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el Manual de Calidad, quieran destinar su producción para ser amparada bajo la protección de la Indicación geográfica y lo soliciten voluntariamente.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo regulador.

3. Formulada la petición, las instalaciones serán inspeccionadas por personal técnico del Consejo regulador, con objeto de comprobar si reúnen las condiciones exigidas en el presente Reglamento.

4. El Consejo regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento y a lo establecido en el Manual de calidad.

5. El Consejo regulador entregará al titular un certificado acreditativo de la inscripción.

6. La inscripción en el registro de la Indicación Geográfica Protegida, no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que con carácter general estén establecidos legalmente, debiendo acreditarlo en el momento de solicitar su alta en el registro de la indicación geográfica protegida.

7. La inscripción en el registro de la indicación geográfica es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un periodo de dos años, para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

El titular que se dé de baja en el registro de hornos deberá cumplir las obligaciones pendientes con el consejo.

8. Las declaraciones que figuren en el registro no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

#### Artículo 11. *Datos a inscribir.*

En la inscripción en el registro figurará:

a) El nombre del propietario y, en su caso del arrendatario o cualquier otro titular de derecho real o personal que le faculte para gestionar la explotación.

b) Denominación del horno y del lugar y/o parroquia donde está situado.

c) Declaración anual media de la producción que se prevea comercializar bajo la indicación geográfica.

d) La marca o marcas que cada horno utilice en el pan amparado.

e) Cuantos otros datos sean necesarios para la calificación y correcta identificación de los hornos inscritos.

#### Artículo 12. *Vigencia y renovación de las inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en el registro será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento, debiendo comunicar al Consejo regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción. En consecuencia, el Consejo regulador podrá suspender cautelar o definitivamente las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones, previa instrucción del oportuno expediente, que se sustanciará por las normas del procedimiento administrativo común.

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

3. Las inscripciones serán renovadas en el plazo y forma que se determine en el Manual de Calidad y Procedimientos.

### CAPÍTULO V

#### Derechos y obligaciones

#### Artículo 13. *Titulares de los derechos.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro del Consejo tendrán derecho a utilizar la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea».

2. Sólo podrá aplicarse la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» al pan procedente de las instalaciones inscritas en el registro del Consejo regulador, que esté elaborado conforme a las normas exigidas por este reglamento y el manual de calidad, y que reúna las características físicas y organolépticas que deben caracterizarlo, y que se recogen en el artículo 9.

3. El derecho al uso de la Indicación geográfica protegida «Pan de Cea» y de sus símbolos, anagramas y logotipo, en la propaganda, publicidad, documentación, precintos y etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el registro del Consejo regulador.

4. Por el mero hecho de la inscripción en el registro, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Pliego de Condiciones, del Manual de calidad, y los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten la consellería competente

en materia de política agroalimentaria y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

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

#### Artículo 14. *Nombres comerciales.*

1. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia a la Indicación geográfica protegida, únicamente podrán emplearse para la comercialización o propaganda de productos que respondan, efectivamente, a las condiciones que establece este reglamento y previa autorización expresa del consejo regulador.

Para que tal autorización se produzca deberán solicitarlo al consejo regulador con los comprobantes que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan en todo cuanto concierne al uso de dicho nombre en pan amparado por la Indicación geográfica protegida.

2. Los nombres comerciales, marcas autorizadas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicados al pan protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros panes no amparados por esta indicación geográfica.

3. En el caso de que una marca autorizada cause baja en los registros de la denominación, no podrá ser utilizada para ningún otro pan durante un período de tres años.

#### Artículo 15. *Etiquetado y envasado.*

1. Los panes amparados serán expedidos al mercado etiquetados y, en los casos en los que lo exija la legislación vigente, envasados.

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

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

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

4. En las etiquetas y envases utilizados en los panes amparados, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

5. Los envases utilizados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada pieza de pan y tendrán que ser previamente autorizados por el consejo regulador, que velará porque favorezcan una correcta ventilación, conservación y transporte del producto amparado, y en general, la calidad del producto y el prestigio de la Indicación Geográfica.

6. Los envases aprobados por el consejo regulador para la comercialización del pan con indicación geográfica no podrán ser utilizados para ningún otro fin.

#### Artículo 16. *Contraetiqueta y logotipo.*

1. Los panes amparados por esta indicación geográfica con destino al consumo, llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el consejo regulador, de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de calidad. Dicho distintivo será colocado en los hornos elaboradores antes de su comercialización.

2. El consejo regulador adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», una vez aprobado por la consellería competente en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia.

3. El consejo regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de los hornos, en un lugar destacado, figure una placa donde se reproduzca el logotipo de la indicación geográfica.



4. Los establecimientos de venta al por menor que expendan pan amparado por la Indicación geográfica, podrán utilizar el distintivo propio de la misma, colocado de forma visible y de manera que permita una correcta identificación del pan protegido.

#### Artículo 17. *Circulación del producto.*

Toda expedición de panes con derecho a protección, que se realice entre firmas inscritas, aun pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada por un volante de circulación expedido por el consejo regulador, en la forma que se determine en el Manual de Calidad, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

#### Artículo 18. *Controles.*

1. El consejo regulador vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de los hornos inscritos, las cantidades de pan amparado por la indicación geográfica protegida expedidas por cada firma.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control realizado por el consejo regulador, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación geográfica protegida «Pan de Cea», cumplen los requisitos de este reglamento.

Los controles se basarán en inspecciones de los hornos, revisión de la documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado.

3. Cuando se compruebe que el pan no se ha obtenido de acuerdo a los requisitos de este reglamento o presente defectos o alteraciones sensibles, no podrá comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», sin perjuicio de la incoación, en su caso, del correspondiente procedimiento sancionador.

#### Artículo 19. *Declaraciones para el control.*

1. Con objeto de poder controlar la elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias, en su caso, y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los panes amparados, las personas físicas y jurídicas titulares de las instalaciones inscritas vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Deberán llevar un libro de control, según modelo adoptado por el consejo regulador, en el que figurarán diariamente el número de hornadas y la cantidad de producto elaborado, con especificación de los distintos formatos, y las ventas efectuadas.

b) En dicho libro se consignarán también las adquisiciones de harina y su procedencia, así como los consumos diarios.

c) En los primeros 15 días de cada mes, presentarán al consejo regulador una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior, siendo suficiente con fotocopia compulsada de los asientos que figuren en dicho libro.

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

#### Artículo 20. *Elaboración de productos no protegidos.*

1. En las instalaciones inscritas en los registros del consejo regulador, los procesos de elaboración de pan protegido no podrán ser simultáneos a los de otros productos no protegidos.

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

3. El consejo regulador establecerá en el Manual de calidad las normas generales y/o particulares para estos supuestos y vigilará su correcto cumplimiento.

### CAPÍTULO VI

#### Del Consejo Regulador

#### Artículo 21. *Naturaleza y ámbito competencial.*

1. El consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» es un órgano colegiado, dependiente de la consellería competente

en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia, con carácter de órgano desconcentrado y con atribuciones decisorias en las funciones que se le encomiendan en este reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por la zona de elaboración.

b) En razón de los productos, por los amparados por la indicación geográfica protegida, en cualquiera de sus fases de elaboración, envasado y comercialización.

c) En razón de las personas, tanto físicas como jurídicas, por las inscritas en los registros del consejo.

#### Artículo 22. *Funciones.*

1. Según el artículo 10.1 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, la función del consejo regulador como estructura de control de la Indicación geográfica protegida «Pan de Cea» es la de garantizar que el producto que ostenta dicha Indicación geográfica protegida cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones.

Es también objeto principal del propio consejo regulador, aplicar los preceptos de este reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que, con carácter general, se encomiendan a los consejos reguladores en el artículo 87 de la Ley 25/1970, del Estatuto de la viña, el vino y los alcoholes, sin perjuicio de lo dispuesto en la Disposición Adicional Novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio; y en las demás disposiciones vigentes complementarias, así como las que expresamente se indican en este reglamento y las que figuran en el pliego de condiciones de la Indicación geográfica protegida «Pan de Cea».

2. El consejo regulador podrá revisar este reglamento y el pliego de condiciones, y proponer las modificaciones oportunas de los mismos para preservar o mejorar las características del producto acogido.

#### Artículo 23. *Composición.*

1. El consejo regulador estará constituido por:

a) Un presidente.

b) Un vicepresidente.

c) Cuatro vocales en representación de los hornos elaboradores, elegidos democráticamente por y entre los titulares de los hornos inscritos en el registro del consejo regulador.

d) Dos delegados de la Administración, uno designado por la consellería competente en materia de política agroalimentaria y otro por la consellería competente en materia de comercio. Estos delegados asistirán a las reuniones con voz pero sin voto.

2. El presidente y el vicepresidente serán nombrados por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria, de entre los candidatos propuestos por los vocales del consejo regulador.

3. Los cargos de vocales del consejo regulador serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

4. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, su vacante será cubierta por su sustituto legal, designado según la forma que determine la normativa vigente en materia de procesos electorales y renovación de miembros de los consejos reguladores, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del consejo.

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

6. Causará baja el vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este reglamento. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a dos sesiones consecutivas o a tres alternas en el periodo de un año, por causar baja en los registros del consejo, o por perder su vinculación con el sector.

#### Artículo 24. *Vinculación de los vocales.*

1. Los vocales, elegidos en la forma que se determina en el artículo anterior, deberán estar vinculados al sector que representan.

2. Cuando el vocal sea una persona jurídica, estará representado en el consejo regulador por la persona física que sus órganos de gobierno designen en cada momento.

Artículo 25. *El presidente.*

1. Al presidente le corresponde:
  - a) Representar al consejo regulador. En los casos en que sea necesario, esta representación podrá ser delegada de forma expresa en el vicepresidente, o en su ausencia, en cualquier otro miembro del consejo.
  - b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
  - c) Administrar los ingresos y fondos del consejo regulador y ordenar los pagos, de acuerdo con las decisiones tomadas por el pleno.
  - d) Convocar y presidir las sesiones del consejo regulador, señalar el orden del día, someter a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
  - e) Organizar el régimen interior del consejo regulador.
  - f) Proponer al consejo regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.
  - g) Organizar y dirigir los servicios del consejo regulador.
  - h) Informar a la consellería competente en materia de política agroalimentaria de las incidencias que ocurran en la producción y mercado.
  - i) Remitir a dicha consellería aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el consejo regulador en virtud de las atribuciones que le confiere este reglamento, y aquellos otros que por su importancia estime deban ser conocidos por la misma.
  - j) Aquellas otras funciones que el consejo acuerde, o que le confie la consellería competente en materia de política agroalimentaria en consonancia con los fines encomendados.
2. La duración del mandato será de cuatro años.
3. El presidente cesará:
  - a) Al expirar el término de su mandato.
  - b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
  - c) Por decisión motivada de la consellería competente en materia de política agroalimentaria.
  - d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.
4. En caso de dimisión, cese, abandono o fallecimiento del presidente o del vicepresidente, los vocales del consejo regulador realizarán en el plazo de un mes una propuesta a la consellería competente en materia de política agroalimentaria para la designación de su(s) sustituto(s) en los términos establecidos en el artículo 23.2 de este reglamento, si bien el mandato del nuevo presidente o vicepresidente será solo por el tiempo que le restara al presidente o vicepresidente anterior.
5. Las sesiones de constitución del consejo regulador, y las que tienen por objeto la elección de presidente, serán presididas por un funcionario designado al efecto por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria.

Artículo 26. *El vicepresidente.*

1. En los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal, el presidente será sustituido por el vicepresidente y, en su ausencia por el vocal de mayor antigüedad y edad, por este orden, hasta la designación, en su caso, del nuevo presidente.
2. En el ejercicio de sus funciones, en defecto del presidente, el vicepresidente tendrá las mismas competencias y obligaciones de aquel.

Artículo 27. *Régimen interno.*

1. El consejo regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez cada trimestre.
2. Las sesiones del consejo regulador se convocarán al menos con ocho días de antelación, 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.
 

Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el presidente, será necesario que lo soliciten al menos dos vocales, con cuatro días de antelación como mínimo.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del presidente, se citará a los vocales por los medios adecuados, con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

A falta de convocatoria y con carácter excepcional, el consejo regulador quedará validamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Cuando un titular no pueda asistir a una sesión lo notificará al consejo regulador, expresando la causa de su ausencia.

4. Los acuerdos del consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» se adoptarán por mayoría de los miembros presentes y para que sean válidos será necesario que concurren, en primera convocatoria, más de la mitad de sus miembros, siendo en segunda convocatoria suficiente con que concurren más de un tercio. El presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en que se estime necesario, el consejo regulador podrá establecer comisiones para tratar o resolver asuntos concretos. Sus resoluciones serán comunicadas al pleno en la primera reunión que éste celebre.

Artículo 28. *Estructura administrativa.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el consejo regulador contará con el personal necesario, de acuerdo con el cuadro aprobado por el pleno y que figure dotado en su presupuesto.

2. El consejo regulador tendrá un secretario designado por el propio consejo a propuesta del presidente, del que dependerá directamente 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 consejo, tanto de personal como administrativos, ejerciendo la jefatura inmediata sobre el personal.
- d) Recibir los actos de comunicación de los vocales del consejo y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- e) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.
- f) Las demás funciones que le encomiende el presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del consejo.

3. Para las funciones que tiene encomendadas, el consejo regulador podrá contar con los servicios técnicos necesarios, recayendo su dirección en un profesional competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia podrá disponer de veedores propios, encuadrados dentro de los servicios técnicos. Estos veedores serán designados por el consejo regulador y habilitados por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, previa solicitud del consejo.

Tendrán las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre los hornos inscritos en el registro de la Indicación geográfica.
- b) Sobre el producto amparado, en cualquiera de sus fases de elaboración, envasado y comercialización.

5. El consejo regulador podrá contratar el personal necesario para efectuar trabajos urgentes, siempre que tenga aprobada en su presupuesto dotación para este concepto.

6. A todo el personal del consejo, tanto de carácter fijo como eventual, se le aplicará la legislación laboral vigente.

7. El consejo regulador podrá contar con la ayuda de un equipo de asesoramiento formado por profesionales del sector, de reconocido prestigio en su ámbito de trabajo, y elegidos por el propio consejo. Los informes dictados por este equipo no serán en ningún caso vinculantes.

Artículo 29. *El Comité de Calificación.*

1. El consejo regulador podrá establecer un comité de calificación del pan, formado por tres expertos como mínimo y un delegado del presidente del consejo. Este comité tendrá como misión emitir informe de calidad de los panes que opten a ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», de acuerdo con lo establecido por este reglamento y por el correspondiente pliego de condiciones. Dicho comité podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El consejo regulador, a la vista de los informes del comité de calificación y de todos los análisis realizados, resolverá en el plazo más breve posible teniendo en cuenta en todo caso las previsiones de la ley 30/1992, de 26 de noviembre, lo que proceda sobre la certificación o no del pan, comunicándolo seguidamente al interesado.

3. El consejo regulador establecerá en el Manual de Calidad las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

#### Artículo 30. *Acuerdos, publicidad y recursos.*

1. Los acuerdos del consejo regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante el envío de circulares a sus inscritos y exponiéndolas en las oficinas del consejo. También se remitirán a las organizaciones del sector legalmente constituidas y al ayuntamiento de Cea.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el consejo regulador se podrá interponer recurso ante la consellería competente en materia de política agroalimentaria, dentro del plazo de un mes contado desde la notificación de aquellos, tal como prevén los artículos 114 y concordantes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

#### Artículo 31. *Régimen económico.*

1. La financiación de las obligaciones del consejo regulador se efectuará con los siguientes recursos:

Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, a las que se aplicarán los siguientes tipos:

- a) El 1,5% a la exacción sobre el valor del pan certificado apto para ser comercializado bajo la protección de la indicación geográfica.
- b) Por la expedición de certificados o visados de facturas habrá de atenderse a lo establecido en cada caso por la normativa vigente.
- c) El doble del precio de coste sobre las precintas o contraetiquetas. Los sujetos pasivos de cada una de estas exacciones son:

De la a), los titulares de los hornos inscritos en el registro, que elaboren y expidan al mercado panes amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea».

De la b), los titulares de los hornos inscritos que soliciten certificados o visados de facturas.

De la c), los titulares de los hornos inscritos que soliciten contraetiquetas o precintas.

Las subvenciones, legados y donativos de las que sea beneficiario el consejo regulador.

Las cantidades que pudiesen percibirse en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al consejo regulador o a los intereses que representa.

Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán ser variados, a propuesta del consejo regulador, por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, dentro de los límites señalados en el artículo 90 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su reglamento, aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en el presupuesto le corresponde al consejo regulador.

4. La aprobación del presupuesto del consejo regulador y de su contabilidad, será efectuada por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, de acuerdo con las normas establecidas por ésta, y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en dicha materia.

#### Artículo 32. *Confidencialidad.*

El consejo regulador, sus componentes y todos los órganos de control, gestión y certificación, así como las personas que forman parte de los mismos, están obligadas a observar la más absoluta confidencialidad respecto a las informaciones y datos recogidos y/o conocidos en el curso de sus actividades de gestión, control y certificación.

### CAPÍTULO VII

#### De las infracciones, sanciones y procedimiento

#### Artículo 33. *Base legal.*

1. Conforme a lo dispuesto en la Disposición Adicional Novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, el régimen sancionador

de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» es el establecido en el Título III de dicha ley, en tanto no se apruebe la normativa autonómica sobre la materia.

2. Complementa la disposición legal mencionada, 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, en cuanto le sea de aplicación; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero; el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto; y cuantas disposiciones generales estén vigentes en su momento sobre la materia.

**10550** *RESOLUCIÓN de 14 de mayo de 2004, de la Dirección General de Agricultura, por la que se reconoce como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas, conforme al artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 2200/96, del Consejo de 28 de octubre, a la Sociedad Agraria de Transformación Fruits Secs Catalans, de Reus (Tarragona).*

La Sociedad Agraria de Transformación Fruits Secs Catalans, de Reus (Tarragona), cuyo ámbito de actuación es superior al de una Comunidad Autónoma ha solicitado el reconocimiento como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas para la categoría VI (Frutos Secos), según lo establecido en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 2200/96 del Consejo de 28 de octubre y la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 30 de abril de 1997.

Considerando que cumple con las condiciones exigidas en la normativa que regula el reconocimiento de estas Organizaciones, resuelvo:

Conceder el reconocimiento como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas, conforme a lo establecido en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 2200/96 del Consejo de 28 de octubre de 1.996 y la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 30 de abril de 1.997, para la categoría de productos VI (Frutos Secos) a la Sociedad Agraria de Transformación Fruits Secs Catalans, de Reus (Tarragona), manteniendo el número de Registro 238.

Madrid, 14 de mayo de 2004.—El Director General, Ángel Luis Álvarez Fernández.

Ilmo. Sr. Subdirector General de Productos Hortofrutícolas.

**10551** *RESOLUCIÓN de 14 de mayo de 2004, de la Dirección General de Agricultura, por la que se reconoce como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas, conforme al artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 2200/96, del Consejo de 28 de octubre, a la Sociedad Cooperativa Limitada Agropecuaria de Guissona, de Guissona (Lérida).*

La Sociedad Cooperativa Limitada Agropecuaria de Guissona, de Guissona (Lérida), cuyo ámbito de actuación es superior al de una Comunidad Autónoma ha solicitado el reconocimiento como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas para la categoría de productos VI (Frutos Secos), según lo establecido en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 2200/96, del Consejo de 28 de octubre y la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 30 de abril de 1997.

Considerando que cumple con las condiciones exigidas en la normativa que regula el reconocimiento de estas Organizaciones, resuelvo:

Conceder el reconocimiento como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas, conforme a lo establecido en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 2200/96, del Consejo de 28 de octubre de 1.996 y la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 30 de abril de 1997, para la categoría de productos VI (Frutos Secos) a la Sociedad Cooperativa Limitada Agropecuaria de Guissona, de Guissona (Lérida), manteniendo el número de Registro 300.

Madrid, 14 de mayo de 2004.—El Director General, Ángel Luis Álvarez Fernández.

Ilmo. Sr. Subdirector General de Productos Hortofrutícolas.