

conexiones entre los servicios estatales y autonómicos e idear las técnicas que compatibilicen y hagan posible el máximo aprovechamiento de las operaciones estadísticas agrarias, pesqueras y alimentarias, acordadas por ambas instancias.

Que, el Plan Estadístico Nacional, que será aprobado por Real Decreto y tendrá una vigencia de cuatro años, es el principal instrumento ordenador de la actividad estadística de la Administración del Estado.

Cuarto.—Que las Conferencias Sectoriales de Agricultura y Desarrollo Rural y Pesca, celebradas el 20 de septiembre de 1999, aprobaron el informe del Grupo de Trabajo de Coordinación Estadística sobre el Nuevo Plan de Estadísticas Agroalimentarias, que ha integrado sus operaciones en el Plan Estadístico Nacional.

Quinto.—Que las partes consideran conveniente la armonización y comparabilidad de las estadísticas elaboradas en virtud de sus competencias, así como el establecimiento de una única fuente de recogida de información, que evite duplicidades, divergencias y molestias al informante y minimice el coste que supone la ejecución del programa de estadísticas agroalimentarias y pesqueras.

Sexto.—Que, además de los intereses nacionales, es necesario cumplir con los compromisos adquiridos por el Estado en materia de estadística agraria, a través de los correspondientes Reglamentos, Directivas y disposiciones de la Unión Europea, habida cuenta de la importancia que las estadísticas agrarias poseen en la toma de decisiones de la Política Agraria Comunitaria (PAC) y de la Política Pesquera Común (PPC), así como sobre el seguimiento de las políticas adoptadas.

Por todo lo anterior, las partes deciden suscribir el presente Convenio Marco de Colaboración, con sujeción a las siguientes

CLÁUSULAS

Cláusula primera. *Objeto.*—El objeto del presente Convenio Marco es actualizar el ámbito de colaboración, potenciando la misma y propiciando la eficiencia de las Administraciones Públicas firmantes en materia de estadística e información agraria, pesquera y alimentaria, a fin de conocer la situación estructural y la evolución coyuntural, de interés para el conjunto de los agentes políticos, sociales, económicos y científicos relacionados con dicha materia.

Cláusula segunda. *Funciones.*

1. En la información y estadísticas agrarias, pesqueras y alimentarias para fines estatales, corresponden al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las siguientes funciones:

Planificar las operaciones estadísticas, para fines estatales, a realizar en el ámbito de la estadística agraria, pesquera y alimentaria.

Establecer las metodologías y calendarios de las operaciones estadísticas a realizar por las Comunidades Autónomas, durante la vigencia del presente Convenio.

Realizar los controles técnicos necesarios, para garantizar la homogeneidad estatal de las operaciones estadísticas.

Enviar a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears el texto del Convenio Específico, referido en la cláusula tercera, antes del 30 de septiembre de cada año, a fin de su posterior tramitación.

Fijar anualmente la contribución financiera que aportará a las Comunidades Autónomas, de acuerdo con los criterios de valoración establecidos para cada una de las operaciones estadísticas.

2. En la información y estadísticas agrarias, pesqueras y alimentarias para fines estatales, corresponden a la Comunidad Autónoma las siguientes funciones:

Llevar a cabo las fases de las operaciones estadísticas que se acuerden en el Convenio Específico anual, que se suscriba de conformidad con lo previsto en la cláusula tercera, para la ejecución del Programa Anual de Estadísticas Agroalimentarias.

Enviar los datos obtenidos, así como la información complementaria de las operaciones estadísticas establecidas en los Convenios Específicos anuales, según los calendarios previstos.

Gestionar el presupuesto asignado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la ejecución de lo establecido en el Convenio Específico anual.

3. Con independencia de lo anterior, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación constituirá grupos de trabajo, en los que la Comunidad Autónoma de las Illes Balears podrá participar de forma directa o indirecta, para desarrollar coordinadamente las siguientes funciones:

La elaboración de los Planes de Estadística del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La revisión metodológica de las operaciones estadísticas actualmente existentes.

La metodología de las nuevas operaciones que se vayan a iniciar.

4. Cada Administración pondrá a disposición de la otra la documentación y aplicaciones específicas que obren en su poder, y que sean precisas para el desarrollo de los trabajos en materia de estadística e información sujetos a los Convenios Específicos anuales.

5. En las publicaciones que realice el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se hará constar la colaboración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Igualmente, en las publicaciones que realice la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, se hará constar la colaboración y financiación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Cláusula tercera. *Convenios específicos.*—Las funciones referidas en la cláusula segunda, así como cualesquiera otras que las partes decidan implementar en el futuro, se concretarán mediante la suscripción de los correspondientes Convenios Específicos anuales, que determinarán las funciones que constituyen su objeto, los compromisos que asumen las partes y su financiación.

Cláusula cuarta. *Secreto estadístico.*—Toda la información recogida por ambas Administraciones, consecuencia del proceso estadístico, estará sometida al secreto estadístico en los términos establecidos por la normativa vigente.

Cláusula quinta. *Coste adicional.*—Cuando del proceso de colaboración entre la Administración del Estado y la Comunidad Autónoma, derive una ampliación onerosa provocada por la adecuación de las estadísticas estatales a sus propios fines, la Comunidad Autónoma aportará los medios necesarios para cubrir el coste adicional que dicha ampliación implique.

Cláusula sexta. *Duración.*—El presente Convenio Marco surtirá efectos desde su firma hasta el 31 de diciembre de 2008. No obstante, podrá ser prorrogado por acuerdo expreso de las partes, siempre que se formalice con anterioridad a su fecha de vencimiento.

Cláusula séptima. *Resolución.*—El presente Convenio Marco podrá ser rescindido de mutuo acuerdo entre las partes, o por acuerdo motivado de una de ellas, que deberá comunicarse por escrito a la otra parte con, al menos, tres meses de antelación.

Cláusula octava. *Jurisdicción.*—El presente Convenio tiene la naturaleza de los previstos en el artículo 3.1.c) del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2000, de 16 de junio. En defecto de normas específicas, para resolver dudas o para llenar lagunas que pudieran presentarse en su desarrollo, se aplicarán los principios de dicho texto legal.

Las cuestiones litigiosas a que puedan dar lugar la interpretación, modificación, efectos o resolución del presente Convenio, serán resueltas de conformidad con la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, por los tribunales de dicho orden jurisdiccional.

Y, en prueba de conformidad, y para la debida constancia, se firma el presente Convenio Marco de Colaboración por triplicado ejemplar, y en todas sus hojas, en el lugar y la fecha al inicio indicados.—El Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación, Santiago Menéndez de Lueza y Navia-Osorio.—La Consellera de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, Margalida Moner Tugores.

17795 *ORDEN APA/3346/2004, de 29 de septiembre, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de Soria».*

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, 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 nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

Transmitida la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de Soria», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, 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 Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de Soria»

por Orden AYG/960/2004, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1683/1994, de 22 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad de Castilla y León en materia de denominaciones de origen, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de Soria».*

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de Soria» aprobado por Orden AYG/960/2004, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, 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, 29 de septiembre de 2004.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen protegida «Mantequilla de Soria»

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1.

Quedan protegidas por la Denominación de Origen «Mantequilla de Soria», las mantequillas que cumplan con los requisitos establecidos en este Reglamento y en el resto de la legislación vigente.

Artículo 2.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre de «Soria» aplicado a la mantequilla.

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

3. Queda prohibida la utilización en otras mantequillas de nombres, marcas, términos y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de este Reglamento, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «variedad», «envasado en» u otros análogos.

Artículo 3.

1. La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y el control de la calidad de las mantequillas amparadas quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Unión Europea, cada una en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León deberá aprobar 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 de productos», y que será puesto a disposición de los inscritos.

3. El Consejo Regulador elevará, para su aprobación si procediera, al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León los acuerdos que afecten a derechos y deberes de los inscritos en sus registros para cuya adopción no sea competente.

Artículo 4.

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen.

CAPÍTULO II

De la producción de leche

Artículo 5. *Zona de producción de leche.*

La zona de producción de leche comprenderá los siguientes 169 municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Soria:

Abejar, Adradas, Ágreda, Aleonaba, Alcubilla de Avellaneda, Aldeafuente, Aldealices, Aldealpozo, Aldealseñor, Aldehuela de Periañez, Las Aldehuelas, Alentisque, Aliud, Almajano, Almaluez, Almarza, Almazán, Almazul, Almenar de Soria, Arancón, Arcos de Jalón, Arévalo de la Sierra, Ausejo de la Sierra, Barca, Bayubas de Abajo, Bayubas de Arriba, Beratón, Berlanga de Duero, Blacos, Bliecos, Borjabad, Borobia, Buberos, Buitrago, Burgo de Osma-Ciudad de Osma, Cabrejas del Campo, Cabrejas del Pinar, Calatañazor, Caltojar, Candilichera, Cañamaque, Carabaotes, Carrascosa de Abajo, Carrascosa de la Sierra, Casarejos, Castilfrío de la Sierra, Castillejo de Robledo, Castilruiz, Centenera de Andaluz, Cerbón, Bidones, Cigudosa, Cihuela, Ciria, Cirujales del Río, Coscurita, Covaleta, Cubilla, Cubo de la Solana, Cueva de Ágreda, Dévanos, Deza, Duruelo de la Sierra, Escobosa de Almazán, Espeja de San Marcelino, Espejón, Estepa de San Juan, Frechilla de Almazán, Fresno de Caracena, Fuentearmegil, Fuentecambrón, Fuentecantos, Fuentelmonge, Fuentelsaz de Soria, Fuentepinilla, Fuentes de Magaña, Fuentestrún, Garray, Golmayo, Gómara, Gormaz, Herrera de Soria, Hinojosa del Campo, Langa de Duero, La Losilla, Magaña, Maján, Matalebreras, Matamala de Almazán, Medinaceli, Miño de San Esteban, Molinos de Duero, Momblona, Monteagudo de las Vicarías, Montenegro de Cameros, Morón de Almazán, Muriel de la Fuente, Muriel Viejo, Nafría de Uceros, Narros, Navaleno, Nepas, Nolay, Noviercas, Ólvega, Oncala, Piniella del Campo, Portillo de Soria, La Póveda de Soria, Pozalmuro, Quintana Redonda, Quintanas de Gormaz, La Quiñonera, Los Rábanos, Rebollar, Recuerda, Renivelas, Reznos, Rioseco de Soria, Rollamienta, El Royo, Salduero, San Esteban de Gormaz, San Felices, San Leonardo de Yagüe, San Pedro Manrique, Santa Cruz de Yanguas, Santa María de Huerta, Santa María de las Hoyas, Serón de Nájima, Soliedra, Soria, Sotillo del Rincón, Suellacabras, Tajahuerce, Tajuelo, Talveila, Tardelcuende, Taroda, Tejado, Torlengua, Torreblacos, Torrubia de Soria, Trévago, Uceros, Vadillo, Valdeavellano de Tera, Valdegeña, Valdellagua del Cerro, Valdemaluque, Valdenebro, Valdeprado, Valderrodilla, Valtajeros, Velamazán, Veliilla de La Sierra, Velilla de los Ajos, Viana de Duero, Villaciervos, Villanueva de Gormaz, Villar del Ala, Villar del Campo, Villar del Río, Los Villares de Soria, Villaseca de Arciel, Vinuesa, Vizmanos, Vozmediano y Yanguas.

Artículo 6. *En las explotaciones ganaderas.*

1. La leche se obtendrá de las explotaciones de ganado vacuno inscritas en el Registro de Ganaderías del Consejo Regulador, exigiéndose el cumplimiento de estos requisitos:

Que el ganado de ordeño sea de raza frisona o pardo-alpina o de sus cruces entre sí.

Que disponga de tanque de refrigeración de leche homologado con capacidad para el almacenamiento, como mínimo, de la leche producida en dos días.

2. La leche se conservará en el tanque de refrigeración a una temperatura menor o igual a 5 °C hasta el momento de la recogida.

3. El período entre el ordeño y la recogida será como máximo de dos días.

4. El transporte hasta las industrias lácteas se realizará en condiciones isotermas sin que la temperatura de la leche sobrepase los 9 °C.

CAPÍTULO III

De la elaboración de mantequilla

Artículo 7. *Zona de elaboración.*

Se delimita la zona de elaboración y envasado de Mantequilla de Soria protegida, en sus tres tipos (Natural, Dulce o Salada), a la zona de producción de leche definida en el artículo 5.

Artículo 8. *De la elaboración de Mantequilla de Soria «Natural».*

La elaboración de la mantequilla «Natural» seguirá los siguientes procesos y en el siguiente orden:

1. Recepción y almacenamiento de la materia prima.

Cuando la cisterna isoterma que transporta la leche cruda procedente de las explotaciones ganaderas llegue al centro de tratamiento, y antes de su descarga, se tomará una muestra siguiendo el procedimiento establecido en el Manual de Calidad relativo al autocontrol de las industrias elaboradoras. Si los valores analíticos cumplen con los niveles de calidad, la leche se descargará inmediatamente, se enfriará por medio de un enfriador de placas hasta una temperatura entre 2 °C y 4 °C y se almacenará en un silo de recepción de leche cruda.

2. Extracción de la nata y su almacenamiento en tanques.

La leche se someterá a termización (tratamiento térmico durante 15 segundos como mínimo a temperatura entre 57 °C y 68 °C) en intercambiador de placas y a continuación se realizará la centrifugación para su desnatado e higienización. Esta nata, que se obtendrá a temperaturas entre 30 °C y 40 °C, deberá tener hasta el momento de la pasteurización un porcentaje de grasa entre 38% y 45% m/m y una acidez menor a 13.º Dornic. A continuación se someterá a enfriamiento para su conservación, a temperaturas entre 2 °C y 4 °C, hasta el momento de su pasteurización.

3. Pasteurización de la nata.

La pasteurización de la nata se efectuará a temperatura entre 95 °C y 104 °C durante 15 segundos.

Posteriormente se enfriará para que llegue al tanque de maduración con temperatura de 12 °C a 15 °C.

4. Maduración de la nata.

En el tanque de maduración se añadirá una mezcla total de entre 11,5 y 13,5 gramos de los fermentos lácticos siguientes por cada 100 litros de nata:

- Lactococcus lactis, subesp. Lactis.
- Lactococcus lactis, subesp. Cremoris.
- Lactococcus lactis, subesp. lactis, var. Diacetylactis.

La maduración se realizará en un plazo de 12 a 15 horas a temperatura entre 12 °C y 15 °C. Los fermentos se incorporarán entre las 3 y 4 horas desde el inicio del proceso de maduración. Cuando la nata haya alcanzado acidez entre 18.º y 28.º Dornic se frenará la maduración mediante enfriamiento hasta alcanzar una temperatura entre 2 °C y 0 °C y permaneciendo en este estado durante 4 horas, agitando de vez en cuando.

5. Batido, desuerado y lavado.

La nata se llevará del tanque de maduración a la mantequera introduciendo una cantidad que suponga aproximadamente un 40% de su capacidad para favorecer su homogeneización y se batirá por primera vez durante un tiempo de dos a tres horas. El batido consistirá en una inversión de fases para pasar de la emulsión original «grasa en agua» a la de «agua en grasa». Al final de este batido se habrán obtenido dos elementos: grasa en forma de granos de arroz y el suero o mazada. A continuación se eliminará el suero por gravedad y se lavará la grasa con agua potable a temperatura entre 2 °C y 4 °C. Se batirá nuevamente la nata por rotación, se eliminará el suero final y se lavará del mismo modo que antes para eliminar los restos de suero y leche.

6. Amasado.

En la mantequera, -que será de tipo discontinuo-, se amasará la grasa lentamente entre 60 y 120 minutos de forma que los granos de grasa se vayan uniendo hasta formar una masa homogénea que será la mantequilla. Se tomará una muestra para determinar, mediante balanza de infrarrojos, el grado de humedad existente en la mantequilla, que no deberá ser mayor de 16% masa/masa.

7. Envasado.

La mantequilla se pasará de la mantequera a la envasadora donde se dará forma a la mantequilla utilizando diferentes bocas de salida y se envasará, en la propia industria, en los recipientes previstos para su comercialización.

Artículo 9. *De la elaboración de Mantequilla de Soria «Salada».*

La obtención de mantequilla salada comprenderá los mismos pasos que la Mantequilla de Soria natural con la salvedad de añadir sal fina

cuando comienza el amasado en cantidad máxima del 2,5% masa/masa. Asimismo se envasará en la propia industria.

Artículo 10. *De la elaboración de Mantequilla de Soria «Dulce».*

La elaboración de la mantequilla «Dulce» comprenderá los siguientes procesos y orden:

1. Se preparará un jarabe compuesto de agua y sacarosa que se hervirá hasta obtener un almíbar.

2. Se mezclará inmediatamente este almíbar con la Mantequilla de Soria «Natural» mediante batido.

3. Se introducirá en el envase de la propia industria, que será rígido y abierto por su parte superior.

4. Se adornará la superficie con unos ribetes de mantequilla dulce previamente coloreada con los colorantes autorizados b-caroteno y/o colorante de cochinilla y se cerrará el envase. El adorno no podrá superar el 15% en masa de la mantequilla envasada.

CAPÍTULO IV

Características de la mantequilla

Artículo 11.

Las características físico-químicas y organolépticas que han de cumplir cada uno de los tipos de mantequilla serán:

1. Mantequilla Natural:

Características físico-químicas:

Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m.

Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m.

Humedad: Máximo el 16% m/m.

Características Organolépticas:

Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada.

2. Mantequilla Salada:

Características físico-químicas:

Contenido en materia grasa: Mínimo el 80% m/m.

Extracto Seco Magro: Máximo el 4% m/m.

Humedad: Máximo el 16% m/m.

Cloruro sódico: Máximo el 2,5% m/m.

Características Organolépticas:

Color hueso-marfil. Aspecto al corte ligeramente granuloso. Olor a nata débilmente madurada. Sabor salado intenso. Fusión en boca moderada. Viscosidad media. Aroma a nata. Persistencia final breve.

3. Mantequilla Dulce:

Características físico-químicas:

Contenido en materia grasa: Mínimo el 39% m/m.

Extracto Seco Magro: Máximo el 35% m/m.

Humedad: Máximo el 25% m/m.

Sacarosa: Del 20 al 35% m/m.

Aditivos: Colorante betacaroteno y/o extracto de cochinilla en el adorno.

Características Organolépticas:

Color hueso, salvo el adorno que será anaranjado o rosáceo. Aspecto al corte tipo espuma entre débil y ligeramente abierta pero compacto, con oquedades irregulares de tamaño entre azúcar blanquilla y grano de arroz. Olor a diacetilo con cierto tono a azúcar caramelizado. Sabor dulce intenso y débilmente ácido. Fusión en boca moderada-rápida. Viscosidad de tipo media. Aroma a nata ligeramente vegetal. Persistencia entre moderada y larga.

CAPÍTULO V

De los registros

Artículo 12.

Por el Consejo Regulador, con el fin de controlar el origen y trazabilidad de las mantequillas protegidas, se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Industrias Lácteas.
- c) Registro de Industrias Pasteleras.

Artículo 13. *Inscripción.*

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador para su evaluación acompañando los datos, documentos, y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, y en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

2. Serán requisitos para la inscripción:

El cumplimiento de la normativa general de carácter técnico, sanitario o administrativo que sea de aplicación a las ganaderías, industrias lácteas o pasteleras correspondientes.

Que por parte del Consejo Regulador se compruebe la aptitud para que las ganaderías e industrias cuya inscripción se solicita puedan respectivamente producir leche o elaborar mantequillas de conformidad con lo dispuesto en este Reglamento.

3. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones de carácter técnico que deban reunir las ganaderías o industrias elaboradoras.

4. Las instalaciones que posean otras líneas de actividad distintas del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, con indicación de qué otros tipos de productos se trata, y se someterán a las normas establecidas en el Manual de Calidad para controlar dichos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los productos protegidos por la Denominación de Origen.

Artículo 14.

La inscripción en los distintos registros es voluntaria, así como la correspondiente baja en los mismos.

Artículo 15.

Una vez que se produzca baja voluntaria en los registros, deberán transcurrir al menos dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Artículo 16. *Registro de Ganaderías.*

1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las explotaciones ganaderas de vacuno de leche situadas en los municipios de la provincia de Soria descritos en el artículo 5 que, reuniendo el resto de condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de Mantequilla de Soria.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del titular, término municipal, número de Libro de Explotación, número de hembras productoras, raza o razas que la integran y todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita. En todo caso quedará claramente identificado todo el ganado de ordeño cuya leche será destinada a la elaboración de Mantequilla de Soria.

Artículo 17. *Registro de Industrias Lácteas.*

1. En el Registro de Industrias Lácteas deberán inscribirse aquellas instalaciones donde se realicen las tareas descritas en los artículos 8 y 9 de este Reglamento para la obtención y envasado de mantequilla natural o salada amparada por la Denominación de Origen, y deseen hacer uso del etiquetado propio de la misma.

2. En el Registro de Industrias Lácteas figurará: nombre de la empresa, localidad y lugar de emplazamiento, características y capacidad de los locales y maquinaria para la producción de mantequilla, sistemas de elaboración y cuantos datos sean precisos para su identificación y catalogación. En el caso de que la empresa no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará memoria descriptiva y croquis del proceso donde queden reflejados los datos y detalles más relevantes de las construcciones y las instalaciones.

3. Serán dadas de baja en este Registro aquellas industrias lácteas que elaboren producto amparado en proporción menor al 10% de su capacidad instalada.

Artículo 18. *Registro de Industrias Pasteleras.*

1. En el Registro de Industrias Pasteleras deberán inscribirse aquellas instalaciones donde se realicen las tareas descritas en el artículo 10 de este Reglamento para la obtención y envasado de mantequilla dulce amparada por la Denominación de Origen, y deseen hacer uso del etiquetado propio de la misma.

2. En el Registro de Industrias Pasteleras figurará: Nombre de la empresa, localidad y lugar de emplazamiento, características y capacidad de los locales y maquinaria, sistemas de elaboración y cuantos datos sean precisos para su identificación y catalogación. En el caso de que la empresa no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará memoria descriptiva y croquis del proceso donde queden reflejados los datos y detalles más relevantes de las construcciones y las instalaciones.

3. Serán dadas de baja en el Registro de industrias pasteleras aquellas industrias que elaboren mantequilla dulce no protegida, salvo por causa de fuerza mayor debidamente justificada y aceptada por el Consejo Regulador.

Artículo 19. *Vigencia de inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que se establecen para su inscripción en el artículo 13 de este Reglamento. El Consejo Regulador iniciará procedimiento sancionador encaminado a producir suspensión temporal o baja de aquellas inscripciones que incumplan los citados requisitos.

2. Los titulares de bienes inscritos en los correspondientes registros deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos recogidos en los mismos en los plazos y forma que el Consejo Regulador establezca.

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

4. Las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que el Consejo Regulador determine.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 20.

1. Sólo los titulares de ganaderías inscritas podrán producir leche destinada a la elaboración de mantequilla amparada por la Denominación de Origen. Su alcance se limita exclusivamente a la obtenida de las ganaderías inscritas.

2. El Consejo Regulador entregará anualmente a cada ganadero un documento acreditativo de la cantidad de leche que ha producido y ha destinado a elaborar mantequilla amparada por la Denominación de Origen.

3. Sólo los titulares de industrias lácteas inscritas podrán realizar las funciones descritas en los artículos 8 y 9 de este Reglamento y expedirán al mercado mantequilla natural y salada protegida por la Denominación de Origen. Podrán colocar, en el interior y exterior de las instalaciones inscritas, placas que aludan a su condición de empresa inscrita previa autorización concedida por el Consejo Regulador.

4. Sólo los titulares de industrias pasteleras inscritas podrán realizar las funciones descritas en el artículo 10 de este Reglamento y expedir al mercado mantequilla dulce protegida por la Denominación de Origen. Podrán colocar, en el interior y exterior de las instalaciones inscritas, placas que aludan a su condición de empresa inscrita, previa autorización concedida por el Consejo Regulador.

5. Los titulares de industrias elaboradoras de mantequilla protegida guardarán una muestra refrigerada de las mantequillas elaboradas así como los resultados de los análisis internos correspondientes a cada lote de elaboración durante un periodo mínimo de seis meses desde la fecha de elaboración.

Artículo 21.

Por el mero hecho de la inscripción en los registros de la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas correspondientes quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad a que hace referencia el artículo 3 y de las normas o acuerdos que dentro de sus competencias dicten la Consejería de Agricultura y Ganadería o el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Artículo 22.

Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento, o para beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros de la Denominación de Origen deberán estar al corriente en el pago de las exacciones parafiscales que les sean de aplicación según establece el artículo 43.

Artículo 23.

Los titulares de bienes inscritos en los registros del Consejo Regulador podrán admitir para su actividad leche o mantequillas no amparadas siempre y cuando lo solicite y sea expresamente autorizado por el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el Manual de Calidad para controlar esos productos y sus derivados.

Artículo 24.

1. Las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en la Denominación de Origen quedan obligadas a llevar los Libros-registros que establezca el Manual de Calidad así como a presentar ante el Consejo Regulador las declaraciones establecidas y previstas en el mismo.

2. Los Libros-registros y declaraciones se llevarán y presentarán en los formatos, sistemas y plazos establecidos por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador podrá facilitar y publicar los datos de las declaraciones a que refiere el apartado 1 de este artículo únicamente de forma global, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 25.

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador con objeto de verificar que los productos que ostentan la Denominación de Origen «Mantequilla de Soria» cumplen los requisitos de este Reglamento. Asimismo quedan obligados a facilitar dichas tareas de control al personal del Consejo Regulador.

2. Los controles se basarán en inspecciones de ganaderías, elementos de transporte, industrias lácteas y pasteleras, así como revisión de la documentación y ensayos de mantequillas en cualquiera de sus fases desde la elaboración a la comercialización.

Artículo 26.

Las marcas, etiquetas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda utilizados en la comercialización de mantequillas amparadas por la Denominación de Origen no podrán ser utilizadas bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de ningún otro producto de similares o parecidas características. No obstante el Consejo Regulador, cuando entienda que no perjudica la imagen de la Denominación de Origen, podrá autorizar el uso de las mismas marcas en otros productos, de similares o parecidas características, protegidos por otras Denominaciones de Calidad.

Artículo 27.

1. En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas de los envases que contengan mantequilla protegida figurará obligatoriamente la mención «Denominación de Origen Protegida Mantequilla de Soria» junto con el logotipo de la Denominación. El Manual de Calidad a que hace referencia el artículo 3 establecerá normas obligatorias complementarias sobre el uso del logotipo de la Denominación en relación con su tamaño y ubicación en los envases.

2. Las mantequillas amparadas con destino al consumo irán provistos de la contraetiqueta del Consejo Regulador. Esta contraetiqueta, inviolable y no reutilizable, será suministrada por el Consejo Regulador a las industrias lácteas y pasteleras inscritas de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición del producto.

3. En las contraetiquetas figurará el logotipo de la Denominación y una clave alfanumérica que permita asegurar la trazabilidad, colocada sobre una banda de color dorado para la mantequilla natural, color rosa para la mantequilla dulce y color azul para la mantequilla salada.

Artículo 28.

1. La Denominación de Origen «Mantequilla de Soria» sólo podrá aplicarse a mantequillas procedentes de inscritos en los registros correspondientes, obtenidas conforme a las normas establecidas por este Reglamento y que reúnan las características establecidas en el Capítulo IV.

2. Cuando se compruebe que las mantequillas no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presentan defectos o alteraciones sensibles, estas no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen «Mantequilla de Soria», sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador previsto en el Capítulo VIII de este Reglamento.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 29.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Mantequilla de Soria» es un órgano desconcentrado de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en la Ley 25/1970 y su Reglamento.

Artículo 30.

El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

- En lo territorial, por la respectiva zona de producción y elaboración.
- En razón de los productos, por las mantequillas protegidas por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases desde la producción hasta la comercialización.
- En razón de las personas, por las titulares de bienes inscritos en los diferentes registros del Consejo Regulador.

Artículo 31.

El Consejo Regulador tendrá su sede en la ciudad de Soria.

Artículo 32.

Las funciones del Consejo Regulador son:

- 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 este Reglamento.
- Velar por el prestigio de la Denominación de Origen y perseguir su empleo indebido. A estos efectos el Consejo Regulador notificará a las autoridades competentes en la materia el uso irregular del logotipo de la Denominación de Origen por personas no inscritas en los registros.
- La promoción y desarrollo de las mantequillas protegidas.

Artículo 33.

El Consejo Regulador estará constituido por:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Dos Vocales, elegidos entre los inscritos en el Registro de Ganaderías.
- Un Vocal, elegido de entre los inscritos en el Registro de Industrias Lácteas.
- Un Vocal, elegido de entre los inscritos en el Registro de Industrias Pasteleras.

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

Artículo 34. Vocales.

- Los vocales del Consejo Regulador serán elegidos mediante el procedimiento electoral establecido por la normativa vigente.
- Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

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

4. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será el que disponga la normativa vigente.

5. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la entidad a la que pertenezca. Igualmente causará baja cuando pierda su vinculación con el sector operador que lo eligió, por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

6. En caso de dimisión o baja de un Vocal su puesto será ocupado por el suplente correspondiente, si bien su mandato sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

7. Los Vocales a los que se refieren los apartados c), d) y e) del artículo anterior deberán estar vinculados 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, no podrá tener en el Consejo Regulador doble representación, una en el sector productor y otra en el sector elaborador, ni por sí mismo o por medio de algún integrante de sus órganos de administración o dirección, ni a través de entidades en las que por sí o por sus socios, participen en más de un veinte por ciento. En este supuesto los operadores afectados deberán optar por su presentación a la elección en un único registro.

8. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos de una entidad inscrita cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha entidad aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

9. El ejercicio de los cargos del Consejo, -Presidente, Vicepresidente y Vocales-, será gratuito, sin perjuicio del derecho al cobro de los gastos que el ejercicio de dicho cargo pueda conllevar.

Artículo 35. *Presidente.*

1. El Presidente será designado por el Consejero de Agricultura y Ganadería a propuesta del Consejo Regulador.

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

3. El presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión, o por decisión del Consejero de Agricultura y Ganadería, bien por propia iniciativa o a propuesta del Consejo Regulador, previa incoación del oportuno expediente.

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

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta para nuevo Presidente, en los casos previstos en el apartado anterior, serán presididas por el Vicepresidente.

Artículo 36.

Al Presidente le corresponde:

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

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento.

c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, administrar los ingresos y fondos del mismo y ordenar los pagos.

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

e) Organizar el Régimen interno del Consejo.

f) Organizar y dirigir los servicios.

g) Contratar, suspender o despedir al personal del Consejo Regulador, previo acuerdo de éste.

h) Informar a la Consejería de Agricultura y Ganadería de las incidencias en relación con la producción y el mercado.

i) Remitir al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deban ser conocidos por el mismo.

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

k) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le sean encomendadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería o el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Artículo 37. *Vicepresidente.*

1. El Vicepresidente será designado de la misma forma que el Presidente.

2. Al Vicepresidente le corresponderá:

a) Sustituir al Presidente en ausencia o cese del mismo.

b) Asumir las funciones que le delegue el Presidente y las que específicamente acuerde el Consejo Regulador.

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

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

Artículo 38. *Secretario.*

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

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

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

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

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

e) Tramitar las comunicaciones, notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos dirigidos al Consejo Regulador.

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

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

Artículo 39. *Reuniones.*

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

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

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

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de votos siendo necesario para su validez que estén presentes más de la mitad de los miembros que componen el Consejo Regulador, uno de los cuales será el Presidente o Vicepresidente en su caso. En caso de empate el Presidente, o Vicepresidente en su caso, 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 productor y otro del sector elaborador designados por el Pleno del Consejo Regulador. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las decisiones que adopte la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 40. *Comisiones.*

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

Artículo 41. *Comité de Certificación.*

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

2. El Comité de Certificación se elegirá de entre los responsables de los intereses implicados en el proceso de certificación, sin que predomine ningún interés y con una estructura que salvaguarde la imparcialidad y permita la participación de todas las partes en el Sistema de Certificación.

3. Los miembros del Comité de Certificación serán:

1 representante de los productores, elegido de entre los titulares de ganaderías inscritas.

1 representante de elaboradores elegido de entre los titulares de industrias lácteas inscritas.

1 representante de elaboradores elegido de entre los titulares de industrias pasteleras inscritas.

3 representantes de los consumidores.

1 representante del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León designado por éste.

4. El Comité de Certificación se considerará válidamente constituido con la presencia de al menos 3 miembros. En todo caso deberá asistir, al menos, un representante de productores o elaboradores y otro de consumidores.

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

6. Se constituirá un Comité de Cata formado por personas entrenadas en el análisis sensorial, responsable de analizar organolépticamente las mantequillas según se desarrolla en el Manual de Calidad.

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

Artículo 42. *Personal.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por el mismo, que figurarán dotadas en el presupuesto del Consejo.

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

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

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

Artículo 43. *Financiación.*

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

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

a) 1% de exacción sobre el valor de la leche entregada en las industrias lácteas inscritas destinada a la elaboración de Mantequilla de Soria. La base será el resultado de multiplicar el número de litros entregados por el precio medio de la leche de la campaña precedente. Los sujetos pasivos serán los correspondientes titulares de ganaderías inscritas.

b) 1,5% de exacción sobre el valor de la mantequilla amparada. La base será el resultado de multiplicar las cantidades amparadas por el precio medio de venta del producto durante la campaña precedente. Los sujetos pasivos serán los correspondientes titulares de industrias inscritas.

c) El doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas utilizadas en la identificación de las mantequillas protegidas por la Denominación de Origen.

Los sujetos pasivos serán los correspondientes titulares de industrias inscritas.

2. Con las subvenciones, legados y donativos que reciba.

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

Artículo 44. *Plan Anual de Trabajo.*

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

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

Artículo 45. *Memoria de Actividades.*

El Consejo Regulador elaborará y remitirá al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León una Memoria de Actividades del año precedente que incluirá las cuentas anuales. Corresponderá al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León resolver sobre la aprobación de las cuentas del Consejo Regulador.

Artículo 46. *Notificaciones.*

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

CAPÍTULO VIII

Del Régimen Sancionador

Artículo 47. *Infracciones.*

Los incumplimientos de lo dispuesto en este Reglamento y de los acuerdos del Consejo Regulador serán considerados como infracciones administrativas, que podrán ser leves, graves o muy graves.

Artículo 48. *Disposiciones aplicables.*

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en el ejercicio de la potestad sancionadora en la materia a que refiere este Reglamento, así como la tramitación de los correspondientes procedimientos sancionadores se ajustará a lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y el Decreto 189/1994 por el que se aprueba el Reglamento Regulador del Procedimiento Sancionador de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

Artículo 49. *Infracciones leves.*

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

a) La ausencia de los Libros-registros sin causa justificada, cuando fueren requeridos para su control en actos de inspección.

b) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los registros de la Denominación de Origen Protegida, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un cinco por ciento de esta última.

c) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado por el Consejo Regulador.

d) La presentación de declaraciones relativas a la producción, elaboración y comercialización en su caso fuera del plazo reglamentario.

e) La aplicación, en forma distinta a la establecida por el Reglamento, de tratamientos, prácticas o procesos autorizados en la elaboración o transformación de los productos amparados, siempre que no exista un riesgo para la salud.

f) El suministro incompleto de la información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo.

g) El incumplimiento de obligaciones meramente formales que impongan las disposiciones generales vigentes en la materia; en particular, la falta de inscripción de explotaciones, empresas, mercancías o productos, en los registros de las Administraciones Públicas regulados en dichas disposiciones generales, o la no comunicación de los cambios de titularidad.

h) Cualquier otra infracción del Reglamento, de las normas aprobadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería, o de los acuerdos del Consejo Regulador que establezcan obligaciones adicionales a las generales de cualquiera de los inscritos en materia de declaraciones, Libros-registros, documentos de acompañamiento y otros documentos de control.

Artículo 50. *Infracciones graves.*

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

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

b) Las inexactitudes o errores en Libros-registros, documentos de acompañamiento o declaraciones relativas a los productos amparados cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real supere el cinco por ciento de esta última.

c) La falta de actualización de los Libros-registros obligatorios, cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado.

d) La omisión en la etiqueta de la razón social responsable, o la falta de etiquetas o rotulación indeleble que fueran preceptivas, o la utilización de envases o embalajes que no reúnan los requisitos exigidos por las disposiciones vigentes.

e) La utilización por parte de los inscritos, en el etiquetado, presentación o publicidad de los productos, de denominaciones, indicaciones, calificaciones, expresiones o signos que no correspondan al producto o induzcan a confusión.

f) La oposición a la toma de muestras, la dilación injustificada o la negativa a suministrar información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo, así como la aportación de documentación o información falsa.

g) La manipulación o disposición en cualquier forma, sin contar con la autorización del órgano competente, de mercancías intervenidas cautelarmente, cuando no resulte acreditado que entrañasen un riesgo para la salud.

h) El traslado físico, sin autorización del órgano competente, de las mercancías intervenidas cautelarmente, siempre que no se violen los precintos ni las mercancías salgan de las instalaciones en las que fueron intervenidas.

i) El incumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento sobre prácticas de producción, elaboración, transformación, conservación, transporte, acondicionamiento, etiquetado, envasado y presentación.

j) La expedición, comercialización o circulación de productos amparados sin estar provistos de las contraetiquetas, precintas numeradas o cualquier otro medio de control establecido por este Reglamento.

k) Efectuar operaciones de elaboración, envasado o etiquetado de productos amparados en instalaciones no inscritas en los registros establecidos en el Capítulo V de este Reglamento.

l) El impago de las cuotas obligatorias establecidas, en su caso, para la financiación del órgano de gestión.

m) La elaboración y comercialización de producto amparado mediante la utilización de materias primas procedentes de operadores no inscritos, cuando ello sea preceptivo según este Reglamento.

n) Cualquier otra infracción de este Reglamento, de las normas aprobadas por la Consejería de Agricultura y Ganadería o de los acuerdos del Consejo Regulador en materia de producción, elaboración o características de los productos amparados.

Artículo 51. *Infracciones muy graves.*

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

a) La negativa absoluta a la actuación de los servicios públicos de inspección.

b) La manipulación, traslado o disposición, sin autorización, de mercancías intervenidas cautelarmente, si se violan los precintos o si las mercancías salen de las instalaciones donde fueron intervenidas.

c) Las coacciones, amenazas, injurias, represalias, agresiones o cualquier otra forma de presión a los empleados públicos encargados de las funciones de inspección o vigilancia administrativa, siempre que no sean constitutivas de delito o falta.

d) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres amparados por la Denominación de Origen Protegida, o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas que le sean característicos, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen de los productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «género», «imitación», «sucedáneo» u otros análogos.

e) El uso de los nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado, así como el empleo de cualquier indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos amparados en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a ellos.

f) El empleo de nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen Protegida no podrán ser empleados en la designación, presentación o publicidad de otros productos que no cumplan los requisitos de esta Denominación de Origen Protegida, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como «tipo», «estilo», «imitación» u otros similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen del producto. Tampoco podrán emplearse expresiones del tipo «elaborado en...», «con fábrica en...» u otras análogas.

g) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación propios del producto amparado, así como la falsificación de los mismos, siempre que esto no sea constitutivo de delito o falta.

Artículo 52. *Otras infracciones.*

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

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

Artículo 53. *Sanciones.*

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

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

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

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

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

a) Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad en la producción del daño.

b) Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, o cuando se trate de productos no identificados.

c) Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada, por un periodo máximo de cinco años.

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

7. La graduación de las sanciones se llevará a cabo de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 24/2003.

Artículo 54. *Medidas complementarias.*

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

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

Artículo 55. *Competencias sancionadoras.*

1. Los procedimientos sancionadores por infracciones al presente Reglamento serán incoados por el Consejo Regulador siempre que dichas infracciones sean cometidas por personas inscritas en sus registros. En este caso ni el secretario ni el instructor del expediente sancionador podrán pertenecer al Consejo Regulador según el artículo 33. Si se tratara de infracciones cometidas por personas no inscritas la incoación corresponderá al Jefe de Servicio Territorial de Agricultura y Ganadería de la provincia donde se hubiera cometido la infracción.

2. La resolución de los procedimientos sancionadores se regirá por lo dispuesto en el Decreto 271/1994, de 1 de diciembre, o norma que le sustituya.

3. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de actos realizados por personas no inscritas que puedan constituir infracciones al presente Reglamento y, en general, a la Ley 24/2003, deberá comunicarlo a la Consejería de Agricultura y Ganadería, acompañando la documentación de la que disponga, a fin de que por ésta se lleven a cabo las actuaciones que procedan.

Artículo 56. *Recursos.*

Contra las resoluciones dictadas por el Consejo Regulador podrá interponerse recurso de alzada ante el titular de la Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria. Contra las resoluciones dictadas por el resto de los órganos podrán interponerse los recursos legalmente previstos.

17796 *ORDEN APA/3347/2004, de 30 de septiembre, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos».*

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 como Indicación Geográfica Protegida para la «Lenteja Pardina de Tierra de Campos», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92; en la Ley 24/2003, de julio, de la Viña y del Vino, y en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes, y en su Reglamento, aprobado por Real Decreto 835/1972, de 8 de julio, y aprobado el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos» por Orden AYG/961/2004, de 15 de junio, por la que se protege transitoriamente la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos» y se crea su Consejo Regulador, publicada en el «Boletín Oficial

de Castilla y León» n.º 121, de fecha 25 de junio de 2004, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1683/1994, de 22 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad de Castilla y León en materia de Denominaciones de Origen, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica el texto del Reglamento la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos», aprobado por Orden AYG/961/2004, de 15 de junio, por la que se protege transitoriamente la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos» y se crea su Consejo Regulador, que figura como anexo a la presente Disposición, 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, 30 de septiembre de 2004.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Reglamento de la indicación geográfica protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos»

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1.

Quedan amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos», las lentejas que cumplan con los requisitos establecidos en este Reglamento y en el resto de la legislación vigente.

Artículo 2.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Indicación Geográfica Protegida y al nombre «Tierra de Campos» aplicado a las lentejas.

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

3. Queda prohibida la utilización en otras lentejas de nombres, marcas, términos y signos que por su similitud fonética o gráfica con las protegidas puedan inducir a confundirlas con las que son objeto de este Reglamento, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «variedad», «envasado en» u otros análogos.

Artículo 3.

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

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

3. El Consejo Regulador elevará, para su aprobación si procediera, al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León aquellos acuerdos que afecten a derechos y deberes de los inscritos en sus registros para cuya adopción no sea competente.