

Orden de 12 julio 1995

MINISTERIO AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

BOE 18 julio 1995, núm. 170, [pág. 21993]; rect. BOE 8 agosto 1995 , núm. 188 [pág. 24582](castellano)

JAMÓN. Aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Jamón de Huelva» y de su Consejo Regulador

Dispone:

Artículo único.

Se aprueba el texto del Reglamento de la denominación de origen «Jamón de Huelva» y su Consejo Regulador, que figura como anexo a la presente Orden, que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Disposición transitoria primera.

El actual Consejo Regulador provisional de la denominación de origen «Jamón de Huelva» asumirá la totalidad de funciones a que se refiere el capítulo IX, continuando sus actuales Vocales en sus cargos hasta que el Consejo Regulador definitivo quede constituido, de acuerdo con lo que establece el artículo 36 del presente Reglamento.

Disposición transitoria segunda.

En un plazo máximo de tres años, contados a partir de la publicación de esta Orden en el «Boletín Oficial del Estado», quedará formalizado el Registro de Explotaciones Ganaderas a que se refiere el artículo 17 de este Reglamento. Durante este período las industrias inscritas podrán comercializar con denominación de origen los jamones y paletas que elaboren, para lo cual el Consejo Regulador establecerá en los mataderos los controles necesarios con el fin de garantizar, en todo momento, la procedencia, origen y calidad de las piezas.

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».

ANEXO

Reglamento de la denominación de origen «Jamón de Huelva» y de su Consejo Regulador

CAPITULO I

Generalidades

Artículo 1. Base legal de la protección.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre (RCL 1970\2009; RCL 1973\857 y NDL 30581) , en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo (RCL 1972\685, 1419 y NDL 30584); en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre (RCL 1975\187 y NDL 30581 nota), y en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio (RCL 1988\1520), por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; el Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio (LCEur 1992\2425), relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y

alimentarios; y la Orden de 25 de enero de 1994 (RCL 1994\266), 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 protegidos con la denominación de origen «Jamón de Huelva» los jamones y las paletas que reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen.
2. El nombre de la denominación de origen se empleará en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen y en el mismo orden e idénticos caracteres.
3. Queda prohibida la utilización en otros jamones y paletas de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidas por los términos «con origen en», «de», «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado o curado en», «con industrias en» u otros análogos.

Artículo 3. Organos competentes.

La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y el control de la calidad de los jamones y paletas amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la denominación de origen, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a las Comunidades Autónomas de Andalucía y Extremadura, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción

Artículo 4. Zona de producción.

La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la denominación de origen está constituida por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos pertenecientes a las comarcas agrícolas que se relacionan:

Extremadura:

Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.

Badajoz: Comarcas de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaga.

Andalucía:

Sevilla: Comarca de Sierra Norte.

Córdoba: Comarcas de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja.

Huelva: Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental y Condado Campiña.

Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.

Málaga: Serranía de Ronda.

Artículo 5. Razas aptas.

1. Se considera como raza principal la raza ibérica. Únicamente los cerdos de raza ibérica o aquellos otros procedentes de cruces de raza ibérica con la «duroc-jersey» y que posean, como mínimo, un 75 por 100 de sangre ibérica, podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidos. La morfología de los animales debe, en todo caso, permitir la obtención de paletas y jamones

homologables.

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

Artículo 6. Prácticas de explotación y tipos de cerdo.

1. Las prácticas de explotación del ganado inscrito en la denominación de origen se adaptarán a las normas tradicionales de aprovechamiento de montanera, pastos y otros productos naturales en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos en régimen extensivo.

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

a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. Debe tener un peso de entrada en montanera comprendido entre los 85 y 115 kilogramos, y reponer en este régimen, sin que se permita otro tipo de régimen alimenticio, como mínimo, el 50 ó 55 por 100 de su peso de entrada, según sea ibérico puro o cruzado con el 75 por 100 de ibérico, respectivamente. El peso máximo permitido a la salida de montanera no excederá de los 180 kilogramos. Estos pesos se entiende que representan la media de las partidas.

b) Cerdo de recebo o terminado en recebo: Es aquel que debe reponer en régimen de montanera de bellotas y hierbas, como mínimo, el 30 por 100 de su peso de entrada (peso medio de entrada comprendido entre 85 y 115 kilogramos), siendo terminado en su cebo con piensos autorizados por el Consejo Regulador, el cual determinará anualmente la fecha límite de salida de recebo. El peso medio máximo permitido a la terminación del recebo no excederá de los 180 kilogramos.

c) Cerdo de pienso o terminado en pienso: Es aquel cuya alimentación en su fase de engorde (a partir de un peso medio comprendido entre los 85 y los 115 kilogramos), se lleva a cabo en régimen extensivo con piensos autorizados por el Consejo Regulador. El peso medio máximo permitido a la terminación no excederá de los 180 kilogramos.

3. Las explotaciones en régimen extensivo tradicional en dehesa dedicadas a la alimentación de cerdos de recebo o de pienso, según se define en los apartados 2.b) y 2.c) del presente artículo, no podrán superar la cantidad máxima de 15 cerdos por hectárea de superficie de dehesa, siendo esta capacidad susceptible de revisión, a la baja, anualmente, por el Consejo Regulador.

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

CAPITULO III

De la obtención de las extremidades del cerdo

Artículo 7. Descripción de las piezas.

1. Se entienden por jamones y paletas de la denominación de origen «Jamón de Huelva» las extremidades posteriores y anteriores curadas, cuyas características anatómicas, de origen, corte, elaboración, curación y comercialización se establecen en este Reglamento.

2. Las extremidades posteriores serán las procedentes de los cerdos adultos, excluidos los verracos y las cerdas reproductoras, recortadas a nivel de la sínfisis isquio-pubiana. Su base anatómica la constituyen como soporte óseo los huesos coxal, fémur, rótula, tibia, peroné, tarso, metatarso y falanges, así como las masas musculares insertadas en los mismos (músculos bíceps femoral, músculo semitendinoso, músculo semimembranoso, músculo tensor de la fascia lata, músculo glúteo superficial, músculo glúteo medio, músculo glúteo profundo, músculo cuadrado femoral, músculo obturado interno, músculos gemelos, músculo aductor, músculo gracilis, músculo pectíneo, músculo iliopsoas, músculo cuádriceps femoral, músculo sartorio, músculo poplíteo, músculo gastronémico, músculo sóleo), tejidos conectivos, aponeurosis, grasa de cobertura y piel.

Las extremidades anteriores serán las procedentes de los cerdos adultos -excluidos los verracos y cerdas

reproductoras- una vez separadas del tronco. Su base anatómica la constituyen los huesos de la escápula (con cartílago escapular), húmero, cúbito y radio, metacarpo y falanges, así como las masas musculares insertadas en los mismos (músculo supraespinoso, músculo infraespinoso, músculo subescapular, músculo articular del húmero, músculo redondo mayor, músculo redondo menor, músculo deltoides, músculo bíceps braquial, músculo tensor de la fascia antebraquial), tejidos conectivos, aponeurosis, grasa de cobertura y piel.

3. Para la elaboración del producto protegido se seguirán las siguientes normas de corte:

a) Jamón, sólo se podrán emplear las extremidades posteriores del cerdo obtenidas de acuerdo con la tradición del corte serrano en «V». b) Paleta, sólo se podrán emplear las extremidades anteriores del cerdo obtenidas de acuerdo con la tradición del corte serrano en «V» o en «media luna».

4. Las extremidades posteriores y anteriores procederán de cerdos sacrificados en mataderos ubicados en la zona de elaboración que se establece en el artículo 11, apartado 2, de este Reglamento e inscritos en los Registros de la denominación, desechándose las que sus pesos en sangre sean inferiores a 7 y 5 kilogramos, respectivamente.

Artículo 8. Controles de sacrificio y despiece.

1. Además de lo dispuesto en la reglamentación técnico-sanitaria vigente, los cerdos permanecerán, antes del sacrificio, en los locales para su reposo ubicados dentro del recinto del matadero, un tiempo no inferior a doce horas, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas de glucógeno muscular.

2. El sacrificio del animal se realizará de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria vigente para mataderos, permitiéndose el desangrado completo.

3. Una vez obtenidas las extremidades de los cerdos, éstas estarán controladas según la normativa sanitaria vigente.

4. El Consejo Regulador implantará los controles que considere adecuados en los mataderos inscritos, para garantizar el conocimiento de la procedencia, raza, cantidad de cerdos sacrificados, extremidades obtenidas y marcado de las mismas.

5. El Consejo Regulador, a través de sus servicios de control y vigilancia, comprobará fehacientemente que el número de extremidades que salen hacia los centros de elaboración se corresponde proporcionalmente con el número de cerdos sacrificados, teniendo en cuenta las desechadas en base a lo establecido en el apartado 4 del artículo 7 de este Reglamento y que las mismas no han sufrido ningún tratamiento de conservación, salvo la refrigeración y tratamiento superficial con sal común.

CAPITULO IV

De la elaboración

Artículo 9. Proceso de elaboración.

La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de la extremidad posterior en jamón y de la extremidad anterior en paleta.

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

Artículo 10. Técnicas de elaboración.

1. La elaboración se desenvolverá con arreglo a los procedimientos tradicionales.

2. Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración tenderán a obtener productos de la máxima calidad, que reúnan los caracteres tradicionales de los jamones y paletas amparados por la denominación de origen.

Artículo 11. Zona de elaboración.

1. La zona de elaboración de la denominación de origen «Jamón de Huelva» está constituida por el área natural en la que los factores ecológicos, unidos con los factores técnicos y humanos, dan lugar a un producto con las cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

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

Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cortegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

3. El Consejo Regulador podrá proponer la ampliación de esta zona a aquellas localidades enmarcadas en la sierra de Huelva, donde concurran los factores de tipo climático, técnico y humanos adecuados.

Artículo 12. Fases de la elaboración.

La elaboración de los jamones y paletas consta de cinco operaciones: Salazón, lavado, equilibrado salino, secado y maduración:

a) Salazón: Tiene por finalidad la incorporación de sal común y sales nitrificantes (nitratos y nitritos) a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados. Este proceso tendrá lugar a temperaturas comprendidas entre 0 °C y 5 °C y humedades relativas en torno al 75-90 por 100. Bajo estas condiciones, las piezas se apilan y se cubren con una mezcla de sales nitrificantes y sal común. El tiempo de la salazón variará en función del peso, grado de pureza de las piezas y tipo de alimentación de los cerdos. De modo orientativo puede indicarse de un día por kilo de peso.

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

A continuación se moldean, perfilan, afinan y cuelgan.

c) Equilibramiento salino (también denominado postsalado o asentamiento): Tiene como finalidad el que las piezas vayan eliminando la humedad paulatina y lentamente, hasta conseguir la correcta difusión de la sal entre las distintas masas musculares de la pieza. Este proceso se realiza en cámaras con temperatura y humedad relativa controladas, que en circunstancias normales será de 3 °C a 7 °C de temperatura y de un 70 por 100 a un 90 por 100 de humedad relativa. El tiempo del proceso oscilará entre treinta y sesenta días. En cualquier caso, este período será suficiente para que la cantidad de cloruro sódico (ClNa), al final del mismo no sea inferior al 1 por 100, referido al peso fresco tanto en las masas musculares superficiales como en las profundas.

d) Secado: Las piezas pasan a continuación a los secadores naturales, donde permanecerán colgadas el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de parte de las grasas de su protección adiposa, proceso que se denomina «sudado», hasta que se estima que la desecación es suficiente.

La duración conjunta de las operaciones a) hasta d) anteriores será, como mínimo, de seis meses.

e) Maduración: Terminada la fase anterior, las piezas se trasladan a las bodegas en donde, a su entrada, se procede a su clasificación según peso y calidad, iniciándose a continuación la fase de maduración durante la cual las piezas, que continúan colgadas, adquieren sus características genuinas de aroma y sabor propias del microclima y microflora de las bodegas de la zona de elaboración. La duración mínima de esta fase será la que a continuación se especifica:

Peso sangre de la pieza en matadero Tiempo de maduración mínimo en bodega Peso previsible a la salida de bodega

De 7 a 8 kilogramos 7-9 meses En jamones de 4,5 a 5 kilogramos.

De 8 a 11 kilogramos 9-12 meses En jamones de 5 a 7,5 kilogramos.

Más de 11 kilogramos 16 meses En jamones de más de 7,5 kilogramos.

De 4 a 5 kilogramos 5 meses En paletas de 3,5 a 4 kilogramos.

Más de 5 kilogramos 6 meses En paletas de más de 4 kilogramos.

Al final de la estancia en bodega, los jamones y paletas «Jamón de Huelva» habrán adquirido como consecuencia de este proceso las características organolépticas propias. Para la evaluación de las mismas el Consejo Regulador establecerá las pruebas sensoriales y analíticas que considere indicativas de las características típicas del producto.

CAPITULO V

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

Artículo 13. Identificación de los cerdos y marcado de las piezas.

1. Todos los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la denominación de origen quedarán identificados en la oreja izquierda por una marca indeleble con las siglas que el Consejo Regulador establezca. El marcaje se realizará antes de que el cerdo alcance los 80 kilogramos de peso y siempre que proceda de una explotación inscrita.

2. En todas las extremidades posteriores y anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas, el Consejo Regulador efectuará una marca indeleble, que garantice que la misma puede optar a ser protegida por la denominación de origen. El marcaje se hará en el propio matadero y será simultáneo al marcado que establece la legislación vigente, levantándose el acta correspondiente por parte del Servicio de Control y Vigilancia, donde se comprobará la correlación del precinto con la identificación según el artículo 13.1 y con el tipo de animal definido en el artículo 6.

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

3. Todas las operaciones de marcado y precintado se realizarán previa notificación al Consejo Regulador en presencia del personal del Servicio de Control y Vigilancia.

Por parte de este Servicio se realizará un seguimiento de los animales y piezas identificadas durante las etapas anteriores, pudiendo proponer la recalificación del cerdo o descalificación del cerdo o piezas que no hayan cumplido los preceptos establecidos en este Reglamento.

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

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

6. El Consejo Regulador controlará, con los métodos tecnológicos y científicos que considere adecuados, las piezas durante todo el proceso de su elaboración, para garantizar la calidad de los jamones y paletas amparados por la denominación de origen.

7. En los jamones y paletas «Jamón de Huelva», una vez transcurrido el período mínimo citado en el artículo 12, se procederá al marcado con un precinto o distintivo facilitado por el Consejo Regulador, operación que será realizada en presencia del Servicio de Control y Vigilancia, previa verificación de la documentación y demás distintivos.

8. Todas las partidas de animales y piezas llevarán un documento de acompañamiento que establecerá el Consejo Regulador, diligenciado por el Servicio de Control y Vigilancia, antes de su salida de cualquier explotación y establecimiento inscrito, que acompañará a aquéllas durante su transporte y recepción en la explotación o el establecimiento inscrito de destino.

9. El Consejo Regulador realizará las pruebas que considere necesarias y suficientes para la contrastación de la calidad de jamones y paletas, y fijará, asimismo, las pruebas físico-químicas que considere adecuadas, todo ello de acuerdo con los avances técnicos que se produzcan en cada momento según el desarrollo de la investigación, así como el tipo de análisis organoléptico a utilizar. Los cerdos y piezas no

identificados o de dudosa identificación no podrán ser amparados por la denominación.

CAPITULO VI

De las características y clases de jamones y paletas

Artículo 14. Características de los jamones y paletas amparados.

1. Las características de los jamones y paletas de la denominación de origen «Jamón de Huelva» son:

a) Forma exterior: Alargada, estilizada, perfilada de acuerdo con lo establecido en el artículo 7 y conservando la pezuña para facilitar su identificación.

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

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

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

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

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

g) Grasa: Untuosa y consistente (según el porcentaje de alimentación con bellota), brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de sabor grato.

2. El Consejo Regulador fijará aquellos índices (salinidad, deshidratación, maduración, ácidos grasos, etc.) que considere necesarios para definir las condiciones mínimas que deben cumplir los productos amparados y para establecer las diferentes clases que ampara esta denominación.

3. Los jamones y paletas que, a juicio del Consejo Regulador, no hayan adquirido las características señaladas anteriormente no podrán ser amparados por la denominación de origen «Jamón de Huelva» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 32.

Artículo 15. Clases.

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

Clase I: Jamón ibérico de bellota, procedente de cerdos cuyas características de crianza y alimentación se definen en el artículo 6, apartado 2, a), de este Reglamento.

Clase II: Jamón ibérico de recebo, procedente de cerdos cuyas características de crianza y alimentación se definen en el artículo 6, apartado 2, b), de este Reglamento.

Clase III: Jamón ibérico de pienso, procedente de cerdos cuyas características de crianza y alimentación se definen en el artículo 6, apartado 2, c), de este Reglamento.

En cuanto a la raza se ajustará a lo establecido en el artículo 5.

2. Análoga clasificación se establece para las paletas.

CAPITULO VII

De los Registros

Artículo 16. Registros del Consejo Regulador.

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

- a) Registro de Explotaciones Ganaderas.
- b) Registro de Mataderos y Salas de Despiece.
- c) Registro de Secaderos.
- d) Registro de Bodegas.

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

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deben reunir las explotaciones ganaderas, mataderos y salas de despiece y demás locales de elaboración, secado y maduración.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de sus obligaciones respecto a aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción en el Consejo Regulador.

Artículo 17. Registro de Explotaciones Ganaderas.

1. En el Registro de Explotaciones Ganaderas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, que lo soliciten, cuyos cerdos puedan suministrar piezas destinadas a la elaboración de productos amparados y cumplan con lo dispuesto en este Reglamento y que el Consejo Regulador considere aptas.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular de la explotación, domicilio, término municipal donde radiquen las instalaciones permanentes, número de cabezas que componen la piara, clasificadas por razas y con expresa indicación de sementales, cerdas de vientre, animales de engorde y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita, así como superficie arbolada de encinas, alcornoques y quejigos, producción media de bellotas y número de cerdos que pueden cebarse en años considerados de producción tipo.

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

Artículo 18. Registro de Mataderos y Salas de Despiece.

1. En el Registro de Mataderos y de Salas de Despiece se podrán inscribir todos aquellos adaptados a la reglamentación técnico-sanitaria vigente que lo soliciten, situados en la zona de elaboración especificada en el artículo 11.2 y que sacrifiquen cerdos de explotaciones ganaderas inscritas, cuyos jamones y paletas puedan optar a ser protegidos con la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, características técnicas de la maquinaria y de los procedimientos industriales utilizados y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la industria. En el caso de que la empresa no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

Artículo 19. Registro de Secaderos.

1. En el Registro de Secaderos se inscribirán aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen al curado de jamones y de paletas que puedan optar a ser protegidos con la Denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a que se hace referencia en el artículo 18.2 de este Reglamento y estarán controlados por el Consejo Regulador.

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

Artículo 20. Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se inscribirán aquellas situadas en la zona de elaboración que se dediquen a la maduración de jamones y de paletas con derecho a denominación de origen. En la inscripción figurarán los datos a que hace referencia el artículo 18.2 de este Reglamento, así como las marcas, precintos o distintivos que utilicen para la comercialización de estos productos.

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

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

3. El Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas que deben satisfacer las bodegas para poder inscribirse en el correspondiente Registro de la denominación de origen.

Artículo 21. Vigencia de las inscripciones.

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

2. Los Servicios de Control del Consejo Regulador efectuarán inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

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

4. Una vez causada baja voluntaria en cualquiera de los Registros no se podrá solicitar la readmisión hasta transcurrido un período de doce meses.

CAPITULO VIII

Derechos y obligaciones

Artículo 22. Titulares de los derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los correspondientes Registros de la Denominación de Origen sus explotaciones ganaderas o mataderos y salas de despiece, podrán suministrar cerdos o extremidades posteriores y anteriores, respectivamente, con destino a la elaboración de jamones y paletas amparados.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus industrias registradas en el correspondiente Registro de la Denominación de Origen podrán curar o suministrar a las bodegas inscritas jamones y paletas susceptibles de ser protegidos por la denominación de origen. 3. Sólo puede aplicarse la denominación de origen «Jamón de Huelva» a los jamones y paletas procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Bodegas que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

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

5. Por el mero hecho de inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Consejerías de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Andalucía y de Agricultura y Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura y el Consejo Regulador, así como satisfacer las exacciones que les corresponda.

Artículo 23. Separación de materias primas y productos.

1. En los mataderos inscritos en el Registro de la Denominación de Origen existirá, durante el período de reposo anterior al sacrificio, una perfecta separación entre las pjaras inscritas de las que no lo están.

En mataderos y salas de despiece inscritos en el Registro de la Denominación de Origen el sacrificio y despiece de cerdos pertenecientes a pjaras inscritas no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos.

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

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

Artículo 24. Reserva de nombres y marcas.

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

Artículo 25. Calificación de las piezas.

1. Terminado el proceso de maduración de una partida de jamones o de paletas, el industrial lo comunicará al Consejo Regulador a efectos de que el Comité de Calificación gire la preceptiva visita de reconocimiento y dictamine si las piezas en las que deberá figurar el sello o etiqueta a que se alude en el artículo 13 de este Reglamento son aptas para ser amparadas por la denominación de origen.

2. Una vez establecida la aptitud, se procederá a la adjudicación de la clase que corresponda a cada una de las piezas, según la clasificación establecida en el artículo 15 del presente Reglamento.

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

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

El Consejo Regulador dispondrá de dos tipos diferentes de precintos o distintivos para asignarlos bien sea a jamones o paletas y dentro de cada tipo establecerá la adecuada identificación de las tres posibles clases descritas en el artículo 15 del presente Reglamento.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen. Este emblema deberá figurar en los precintos, distintivos, etiquetas, sellos, collarines, etc., que expida el Consejo.

Asimismo, el Consejo Regulador deberá autorizar expresamente el que en el exterior de las instalaciones inscritas y en lugar destacado pueda figurar una placa que aluda a esta condición.

Artículo 26. Normas particulares de etiquetado.

1. En las etiquetas propias de cada bodega que comercialice jamones y paletas amparadas por la denominación «Jamón de Huelva» figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la denominación, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

2. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas a que se refiere el apartado anterior, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada

la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. También podrá ser anulada la autorización de una ya aprobada anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada, instruyéndose el expediente según lo que establece la Ley 30/1992, de 26 de noviembre (RCL 1992\2512, 2775 y RCL 1993\246), de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 27. Identificación del producto amparado.

1. De todos los jamones y paletas el Consejo Regulador llevará un control que permita acceder en todo momento a la información para identificación, bien de un animal o bien de una partida.
2. Todos los jamones y paletas con denominación de origen que se expidan para el consumo deberán ir provistos del precinto o distintivo del Consejo Regulador a que se refiere el artículo anterior, no pudiendo ser comercializados sin ese precinto o distintivo.
3. En la comercialización de los jamones y las paletas de «Jamón de Huelva» se podrán utilizar, además, otras etiquetas, distintivos o precintos, pero antes de su puesta en circulación deberán ser autorizados por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas, distintivos o precintos que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.
4. En el caso particular de que el jamón o la paleta se comercialice envuelto o enfundado deberá llevar, además, una etiqueta exterior autorizada por el Consejo Regulador en la que se reproducirán fielmente todos los datos del precinto del Consejo, figurando también en ella lo preceptuado en la legislación vigente en cada momento y además de una nota de advertencia dirigida al consumidor con las características identificativas que debe llevar el propio jamón o paleta.
5. Por el Consejo Regulador se establecerá un registro de marcas comerciales y etiquetas autorizadas para comercializar productos amparados.

Artículo 28. Documento de circulación entre industrias inscritas.

Toda expedición de extremidades de cerdos, jamones o paletas, que tenga lugar entre mataderos, salas de despiece, secaderos o bodegas inscritos deberá ir acompañada por un documento de circulación expedido por el Consejo Regulador. En este documento quedarán reflejados los números que figuran en los sellos o etiquetas de las extremidades del cerdo o precintos y distintivos de los jamones y paletas.

Artículo 29. Elaboración y expedición.

1. La elaboración de los productos amparados por la denominación de origen «Jamón de Huelva» deberá ser realizada exclusivamente en las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo los jamones o las paletas, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.
2. Los jamones y paletas amparados por la denominación de origen «Jamón de Huelva» únicamente pueden ser expedidos por las bodegas inscritas, de forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la denominación y previa aprobación por el Consejo Regulador.

Artículo 30. Certificado de origen.

Toda expedición de jamones y paletas de la denominación de origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas que puedan ser establecidas para la exportación de estos productos, deberá ir acompañada del correspondiente certificado de la denominación de origen, expedido por el Consejo Regulador.

Artículo 31. Declaraciones y libro de control.

1. Las personas físicas o jurídicas titulares de explotaciones ganaderas, mataderos y salas de despiece, secaderos y bodegas vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:
 - a) Todos los titulares de explotaciones ganaderas inscritas presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada semestre, declaración de la producción obtenida en el plazo anterior, para cada

una de las pjaras inscritas, indicando los animales destinados a madres, sementales y cerdos de engorde, así como, en caso de venta, el nombre del comprador.

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

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

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

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

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

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

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

Llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que se destinen en sus instalaciones a la maduración de jamones y paletas procedentes de secaderos y cerdos inscritos, figurarán los siguientes datos: Secadero de procedencia, número de unidades que inician el proceso de maduración, número de unidades que finalizan este proceso y número de jamones y paletas «Jamón de Huelva», diferenciados por clases e individualizados por el número del precinto o distintivo que les adjudique el Consejo Regulador que se expiden al mercado.

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

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

2. Las declaraciones a las que se hace referencia en el apartado 1 de este artículo se presentarán por duplicado en los formularios establecidos por el Consejo Regulador, uno de cuyos ejemplares será devuelto al declarante como garantía de su presentación, quien lo conservará a disposición de los Servicios de Inspección del Consejo durante un plazo de cinco años.

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

Artículo 32. Descalificación.

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

2. La descalificación de las extremidades del cerdo, jamones y paletas podrá ser realizada por el Consejo Regulador, a la vista de los informes del Comité de Calificación, en cualquier fase de su elaboración y, a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer en locales independientes, inmovilizados y debidamente controlados por el Consejo Regulador, no pudiendo, en ningún caso, ser comercializado bajo la denominación de origen.

3. En el momento de la descalificación los Servicios de Control y Vigilancia del Consejo Regulador inutilizarán el sello o etiqueta numerado y también, en su caso, retirarán el precinto o distintivo identificador.

Artículo 33. Comercialización en lonchas o porciones.

El Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas inscritas la comercialización de los jamones y paletas «Jamón de Huelva» bien deshuesados o en «centros», «lonchas» o «porciones», siempre y cuando establezca el apropiado sistema de control, envasado y etiquetado que garantice la procedencia del producto, ya sea de jamón o de paleta, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación e información al consumidor.

CAPITULO IX

Del Consejo Regulador

Artículo 34. Definición.

1. El Consejo Regulador es un órgano colegiado dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de la Dirección General de Política Alimentaria, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determina la legislación vigente.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

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

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

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

Artículo 35. Misiones.

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

Artículo 36. Composición.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a propuesta del Consejo Regulador. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación recabará informe preceptivo de los órganos competentes de las Comunidades Autónomas de Andalucía y Extremadura para dicha designación.

b) Un Vicepresidente, designado de igual forma que el Presidente.

c) Diez Vocales, cinco en representación del sector elaborador y cinco en representación del sector productor.

d) Un representante por cada una de las Administraciones implicadas, que acudirán a las sesiones del Consejo Regulador, con voz pero sin voto.

2. Tanto el Presidente como el Vicepresidente, o ambos, pueden ser designados de entre los Vocales representantes de los sectores productor y elaborador, en cuyo caso no se cubrirá la vacante creada en la Vocalía.
3. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector que el Vocal que han de suplir.
4. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Las normas reguladoras de dicha elección serán aprobadas previa emisión de los informes preceptivos de los órganos competentes de las Comunidades Autónomas de Andalucía y Extremadura.
5. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo Vocal será por el tiempo que restaba al Vocal sustituido.
6. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su elección o designación.
7. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación.

Artículo 37. Vinculación de los Vocales.

Los Vocales elegidos en la forma que se determina en el apartado c) 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 física o jurídica inscrita en varios Registros no podrá tener en el Consejo representación doble, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos a una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Artículo 38. Funciones del Presidente.

1. Al Presidente corresponde:

- 1.º Representar al Consejo Regulador.-Esta representación podrá delegarla de manera expresa en cualquier miembro del Consejo en los casos en que sea necesario.
- 2.º Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- 3.º Administrar los ingresos y fondos del Consejo y ordenar los pagos aprobados. Contratar, suspender o renovar al personal adscrito, organizar y dirigir los servicios, según lo acordado por el Consejo Regulador en cada caso, con independencia de los poderes específicos que el Consejo le otorgue.
- 4.º Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- 5.º Organizar el régimen interior del Consejo.
- 6.º Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.
- 7.º Remitir a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a las Consejerías de Agricultura de las Juntas de Andalucía y Extremadura aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por las mismas.
- 8.º Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

3. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato; a petición propia, por incurrir en alguna de las

causas generales de incapacidad establecidas en la legislación vigente. En caso de pérdida de confianza del Pleno del Consejo Regulador manifestada y acordada por mayoría absoluta, podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación su cese.

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

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

Artículo 39. Reuniones del Consejo, convocatorias y adopción de acuerdos.

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

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con siete días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido, en segunda convocatoria, transcurrida media hora de la citación en primera, si bien para tomar acuerdos deberán estar presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo.

3. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros con voto presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. El acta de cada sesión, firmada por los asistentes a la misma, recogerá el contenido de los debates, el texto de los acuerdos y el resultado de las votaciones.

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

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 o el Vicepresidente y dos Vocales, garantizando, en todo caso, la representación paritaria del sector productor y del sector elaborador, designados por el Pleno del organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 40. El Secretario y los servicios del Consejo Regulador.

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

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo a propuesta del Presidente del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

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

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

c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativos.

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

3. Para las funciones técnicas, organizativa y de dirección que tiene encomendadas el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en un técnico competente, cuyo cargo podrá, asimismo, recaer en la del Secretario.

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

- a) Sobre las piaras y explotaciones ubicadas en la zona de producción.
- b) Sobre las instalaciones situadas en la zona de elaboración.
- c) Sobre el cerdo, extremidades anteriores y posteriores, jamones y paletas en la zona de elaboración.

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

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

Artículo 41. Comité de calificación.

1. Por el Consejo se establecerá un Comité de calificación formado por tres expertos, que tendrá como cometido clasificar en la bodega los jamones y paletas, e informar sobre la calidad de las piezas que opten a ser protegidas por la denominación de origen. Para el mejor cumplimiento de sus funciones, el Comité podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Pleno del Consejo Regulador, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda, y, en su caso, la no calificación de las piezas en la forma prevista en el artículo 32.2.

Contra la resolución del Consejo Regulador cabrá recurso ordinario ante el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

Artículo 42. Financiación del Consejo Regulador.

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

- a) Subvenciones, legados y donativos que reciban.
- b) La cantidad recaudada de la aplicación de las exacciones parafiscales que establece el artículo 90 de la Ley 25/1970.
- c) Los bienes que constituyen su patrimonio y rentas del mismo.
- d) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representan.
- e) Cualquier otro recurso que proceda.

2. Las cantidades a percibir por el cobro de las exacciones parafiscales se establecen como sigue:

- a) Exacción sobre cada cerdo marcado para el que se solicita ir al matadero acogiéndose a la denominación de origen.
- b) Exacción sobre los productos amparados.
- c) Exacción por derecho de expedición de certificados de origen, visado de facturas y ventas de precintos o distintivos.

3. Las bases de las exacciones a cobrar son:

- a) El producto del valor medio de cada cerdo, durante la campaña precedente, por el número de cerdos para los que se solicita ir al matadero acogiéndose a la denominación de origen.
- b) El valor resultante de multiplicar el precio medio en la campaña precedente de la unidad de producto

acabado amparado por la denominación de origen, por el número de unidades expedidas.

c) El valor documentado.

4. Los tipos serán respectivamente:

Para el apartado 2.a), el 1 por 100 (uno por ciento).

Para el apartado 2.b), el 1,5 por 100 (uno y medio por ciento).

Para el apartado 2.c), 100 (cien) pesetas por cada documento y el doble del valor de coste para los precintos o distintivos.

5. Los tipos impositivos podrán variarse por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan y siempre que se ajusten a los límites establecidos en la Ley 25/1970.

6. El sujeto pasivo de cada exacción será la persona física o jurídica a cuyo nombre está inscrito el bien objeto de exacción o, en su caso, la persona física o jurídica adquirente de precintos o solicitantes de certificados y visados.

Artículo 43. 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 circulares expuestas en las oficinas del Consejo, y

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

b) Los que se refieren a la elaboración se notificarán mediante circular a todas las industrias inscritas y asociaciones empresariales. La exposición de dicha circular se anunciará en el «Boletín Oficial de la Provincia de Huelva».

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

CAPITULO X

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 44. Base legal.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; y al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio (RCL 1983\1513, 1803, 2247, 2343 y ApNDL 11245), que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto (RCL 1993\2402), por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora y a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

Artículo 45. Tipos de sanciones.

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa y las accesorias de decomiso de la mercancía, suspensión temporal y baja en el Registro o Registros de la denominación, tal como se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia pueden ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972.

Artículo 46. Clasificación de las infracciones.

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

A) Faltas administrativas:

Se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas.

Estas faltas son, en general, las inexactitudes en las declaraciones, libros-registros, volantes de circulación y demás documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente los siguientes:

1. Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.
2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
3. Omitir o falsear datos relativos a producción o movimiento de productos.
4. Las restantes infracciones al Reglamento o los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a la que se refiere este apartado A). B) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, sacrificio, elaboración, características, almacenamiento y venta de los jamones y paletas protegidos. Se sancionará con multa del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados, aplicarse además, el decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. Incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas de producción y alimentación que sean adoptadas por el Consejo Regulador.
2. Sacrificar cerdos con destino a la denominación de origen procedentes de explotaciones no inscritas.
3. Incumplimiento de las normas de sacrificio de los cerdos que se establecen en este Reglamento o de las complementarias que sean adoptadas por el Consejo Regulador.
4. El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento sobre elaboración de los jamones y paletas.
5. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este apartado B).

C) Infracciones por uso indebido de la denominación de origen o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas de 20.000 pesetas al doble del valor de los productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, llevando aparejado el decomiso del producto en cuestión.

Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación o a los nombres protegidos por ella en la comercialización de jamones y paletas no protegidos.
2. Emplear la denominación de origen para jamones y paletas que no hayan sido elaborados y madurados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente, y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que han de caracterizarlos.
3. El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado C).
4. Las infracciones a lo establecido en el artículo 23.
5. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la denominación de origen, así como la falsificación de los mismos.
6. La expedición de jamones y paletas que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
7. La expedición, circulación o comercialización de jamones y paletas amparados, en tipo de envases no

aprobados por el Consejo Regulador. 8. La expedición, circulación o comercialización de jamones y paletas de la denominación desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

9. Efectuar la elaboración, maduración y el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador.

10. El impago de las exacciones parafiscales previstas en este Reglamento, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

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

Artículo 47. Infracciones de los no inscritos.

1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son:

1.º Utilizar indebidamente la denominación de origen.

2.º Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud geográfica o fonética con los nombres protegidos por la denominación de origen o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los organismos competentes.

3.º Emplear los nombres geográficos protegidos por la denominación de origen, en etiquetas o propagandas de productos, aunque vayan precedidos por el término «tipo» y otros análogos.

4.º Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la denominación o tienda a producir confusión al consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas hasta el doble del valor de las mercancías, cuando este valor supere esta cantidad, llevando aparejado su decomiso.

Artículo 48. Gradación de las sanciones.

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

1. Se aplicarán en su grado mínimo:

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

2.º Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

3.º Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.

2. Se aplicarán en su grado medio:

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

2.º Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

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

4.º En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.

3. Se aplicarán en su grado máximo:

1.º Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir

el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.

2.º Cuando se prueba manifiesta mala fe.

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

4.º En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados B) y C) del artículo 46, podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la denominación o la baja en los registros de la misma.

Artículo 49. Decomiso y abono de las multas.

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

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

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

Artículo 50. Reincidencia.

En caso de reincidencia las multas serán superiores en un 50 por 100 a las señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

En caso de que el reincidente cometa nueva infracción las multas podrán elevarse hasta el triple de las mismas. Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en los cinco años anteriores.

Artículo 51. Incoación de expedientes.

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus registros.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador serán el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, las encargadas de incoar e instruir el expediente, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 52. Resolución de expedientes.

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, la propuesta se elevará a los organismos designados en el punto 2 del artículo anterior, a efectos de que sea impuesta la sanción por la autoridad que corresponda, según cuantía.

En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador deberá actuar como instructor el Secretario del organismo, quien se abstendrá de intervenir en las sesiones del mismo cuando se traten cuestiones relativas a dicho expediente sancionador. Actuará como Secretario del expediente, en su caso, un empleado del Consejo Regulador.

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

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

4. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la denominación y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales

reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

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