

## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

*ORDEN de 6 de junio de 2012, por la que se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» y el pliego de condiciones de su producto.*

#### P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 18 de enero de 2006 fue aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Los Pedroches» y su Consejo Regulador, que protege los jamones y paletas ibéricos de la citada denominación.

Dicha Orden se aprobó al amparo del Reglamento (CEE) núm. 2081/1992 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; y del Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

No obstante, el citado Reglamento (CEE) núm. 2081/1992, de 14 de julio, quedó derogado por el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, desarrollado con posterioridad por el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de 14 de diciembre, sobre disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y el Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, fue derogado por el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, siendo éstos los aplicables en relación con la tramitación de su inscripción en el Registro Comunitario como Denominación de Origen Protegida.

La denominación «Los Pedroches», bajo la figura de calidad, Denominación de Origen Protegida, fue inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas, mediante el Reglamento (UE) núm. 775/2010 de la Comisión, de 2 de septiembre 2010.

Las prescripciones técnicas del producto que inicialmente se hallaban incluidas en el propio texto del Reglamento de la Denominación, han sido modificadas en base a las observaciones de la Comisión, derivadas del procedimiento de examen de ésta, establecido en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, y al Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. Asimismo, y como consecuencia de la entrada en vigor de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, se estima necesaria la aprobación del Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» y el pliego de condiciones de su producto.

Por tanto, teniendo en cuenta las consideraciones expuestas por el sector afectado, las obligaciones derivadas de la normativa comunitaria aplicable, así como la necesidad de adaptar la norma básica institucional de la denominación a la legislación vigente, se estima oportuna la derogación de la Orden de 18 de enero de 2006, y la publicación de un nuevo Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», así como su correspondiente pliego de condiciones.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el Decreto del Presidente 3/2012, de 5 de mayo, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías (especialmente lo dispuesto en la Disposición transitoria primera), y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, así como en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

#### D I S P O N G O

Artículo único. Aprobación del Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» y del pliego de condiciones de su producto.

Se aprueban el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», y el pliego de condiciones de su producto, que figuran como Anexos I y II a la presente Orden.

Disposición transitoria única. Control.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 33.1.b) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, hasta que el órgano de control establecido en el Reglamento anexo esté acreditado en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto de la Denominación de Origen Protegida será efectuada por la consejería competente en materia agraria, a través del órgano de control, que estará tutelado específicamente para este fin por esta Consejería, mediante el correspondiente sistema de control desarrollado al efecto.

Esta Consejería, a través de los métodos que considere oportunos, ejercerá la tutela del órgano de control, velando por el cumplimiento de los siguientes criterios:

- Imparcialidad, calidad y coherencia en el control.
- Ausencia de conflicto de intereses del personal dedicado a las tareas de control.
- Personal suficiente y cualificado.
- Recursos materiales y económicos suficientes para que el personal realice los controles con eficacia.
- Capacidad jurídica necesaria para la realización del control y medidas siguientes.
- Cooperación de los operadores económicos.
- Disponibilidad de procedimientos documentados para el desarrollo del control por los distintos agentes.
- Disponibilidad de informes de control o cualquier medio escrito de constancia del control efectuado y sus resultados.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Se derogan cuantas normas o disposiciones anteriores, de igual o inferior rango normativo, se opongan a lo regulado en esta Orden, y expresamente, la Orden de 18 de enero de 2006, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Los Pedroches» y su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 6 de junio de 2012

LUIS PLANAS PUCHADES  
Consejero de Agricultura Pesca y Medio Ambiente

## ANEXO I

### Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches»

#### CAPÍTULO I

##### Ámbito de protección y defensa

###### Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto establecer el régimen de funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

###### Artículo 2. Protección.

Se protegen los jamones y paletas ibéricos de la Denominación de Origen Protegida (en adelante DOP) «Los Pedroches», de conformidad con su correspondiente Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y en el artículo 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

###### Artículo 3. Extensión de la protección.

1. De conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación, la protección otorgada se extiende al nombre geográfico de «Los Pedroches», aplicados a jamones y paletas de la DOP, desde la producción y

elaboración hasta todas las fases de la comercialización, incluyendo la presentación, etiquetado, publicidad y documentación comercial. Empleándose dicho nombre en su integridad, es decir, con las dos palabras que lo componen y en el mismo orden y con los mismos caracteres.

2. 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 por este Reglamento, puedan inducir a confusión con los que son objeto de amparo. Esta prohibición se entiende aún en el caso de que vayan precedidos de los vocablos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado en», «curado en», «con industrias en» u otros análogos.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que contengan el nombre geográfico protegido «Los Pedroches», o hagan referencia al mismo, únicamente podrán emplearse en los jamones y paletas amparados, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

4. Queda prohibida cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor sobre el auténtico origen del producto.

#### Artículo 4. Defensa de la denominación.

La defensa de la Denominación de Origen Protegida, queda encomendada al Consejo Regulador de la DOP «Los Pedroches», estando sujeto a la tutela que, en el ejercicio de sus competencias, ejercerá sobre el mismo la consejería competente en materia agraria.

## CAPÍTULO II

### Consejo Regulador y competencias

#### Artículo 5. Definición.

1. El Consejo Regulador es el órgano al que se le encomiendan las funciones de órgano de gestión y, en su caso, las de control de la DOP «Los Pedroches», en los términos del Capítulo IV, del Título III, de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

2. El Consejo Regulador de la DOP «Los Pedroches» se constituye como una corporación de derecho público, sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, que con carácter general sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades públicas, en las que debe sujetarse al derecho administrativo.

#### Artículo 6. Principios de organización.

En virtud de su naturaleza corporativa y su calificación como órgano representativo y democrático, el Consejo Regulador estará integrado por las personas físicas o jurídicas debidamente inscritas en los correspondientes registros que, manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regulador, rigiendo en todo momento los principios de representación paritaria de los sectores confluyentes, con especial atención de los minoritarios, y de autonomía de gestión de sus órganos de gobierno.

#### Artículo 7. Ámbito de Competencia.

Su ámbito de competencia estará determinado:

- a) En lo territorial, por la zona de producción.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación.
- c) En razón de las personas, por aquellas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los diferentes registros.

#### Artículo 8. Fines y Funciones.

1. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción tanto de los productos amparados, como de la DOP «Los Pedroches».

2. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador desempeñará, las siguientes funciones:

- a) Proponer el reglamento específico y el pliego de condiciones del producto, así como sus posibles modificaciones.
- b) La elección y, en su caso, ejecución del sistema de control y defensa del nombre de la denominación.
- c) Orientar la producción y calidad así como la promoción genérica de los productos amparados e informar a los consumidores sobre estos y sus características específicas, garantizando, en el ámbito de sus

competencias, el cumplimiento del principio de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado de los productos amparados en la denominación.

d) Velar por el prestigio de la denominación de calidad y el cumplimiento de la normativa específica del producto amparado, debiendo denunciar, ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, cualquier uso incorrecto o incumplimiento tanto de este reglamento como de la normativa que sea de aplicación.

e) Adoptar, en su caso, en el marco de su normativa específica, el establecimiento de los rendimientos, límites máximos de producción, de transformación y de comercialización en caso de autorización, o cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, según criterios de defensa y mejora de la calidad, de acuerdo con la normativa vigente en materia de competencia y dentro de los límites fijados por este reglamento.

f) Establecer, en el ámbito de sus competencias, los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los productos amparados.

g) La gestión de los registros definidos en este reglamento.

h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

i) La elaboración y aprobación del presupuesto de cada ejercicio y la liquidación del ejercicio pasado.

j) Gestionar las cuotas y derechos obligatorios establecidos para su financiación en este reglamento.

k) Proponer la planificación y programación del control al que debe someterse cada operador u operadora agroalimentario inscrito, en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

l) Colaborar con las autoridades competentes en materia agroalimentaria y pesquera en el mantenimiento de los registros públicos oficiales correspondientes, así como, en su caso, con los órganos encargados del control.

m) Expedir, a petición del órgano u organismo de control y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen tanto de los productos agroalimentarios como de los productos intermedios que, de acuerdo con el pliego de condiciones, tengan la consideración de aptos para la elaboración de aquellos.

n) Retirar, previo informe vinculante del órgano u organismo de control, el derecho al uso de la certificación a aquellos productos que, de acuerdo con el sistema de control elegido, incumplan los requisitos del pliego de condiciones.

ñ) Colaborar con las distintas administraciones públicas en la preparación, elaboración y aplicación de normas que afecten a materias propias de denominaciones de calidad, realizando estudios y emitiendo informes a requerimiento de las mismas.

o) Las funciones de control establecidas en el presente reglamento.

p) La organización y convocatoria de sus procesos electorales.

q) La gestión de marcas de titularidad pública, en el ámbito de sus competencias, cuando así se establezca reglamentariamente.

r) Elaborar, en su caso, un plan de control de los operadores inscritos para verificar el cumplimiento de las obligaciones a que se refiere el artículo 6 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

3. Con independencia de las funciones de representación de los intereses económicos y corporativos que les son propios, y atendiendo al principio de cooperación con la Administración Pública, podrá ejercer cualesquiera otras funciones que les sean encomendadas por aquélla.

4. Sin perjuicio de lo expuesto en los apartados anteriores, el Consejo Regulador deberá atenerse al cumplimiento de los mecanismos que establezca la consejería competente en materia agraria para el aseguramiento de la garantía de los fines y funciones establecidos en el presente artículo.

#### Artículo 9. Composición.

Son órganos del Consejo Regulador:

a) El Pleno.

b) La Presidencia.

c) La Secretaría General.

d) Comisión Permanente.

Asimismo, el Consejo Regulador contará con una persona que ostentará la Vicepresidencia, elegida entre los vocales del Pleno, y dispondrá de la plantilla de personal necesaria para desarrollar sus funciones, que incluirá una persona titular de la Secretaría General.

#### Artículo 10. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno y administración del Consejo Regulador, de carácter decisorio, compuesto por la persona titular de la Presidencia y ocho vocalías elegidas por sufragio entre todos los

miembros inscritos en los distintos registros que gestiona el Consejo Regulador, distribuidos de forma vinculada a los sectores que representan de la siguiente forma:

a) Cuatro vocalías representantes del sector productor, elegidos por y de entre las personas inscritas en los Registros de Explotaciones Ganaderas y Fincas para Montanera.

b) Cuatro vocalías representantes del sector elaborador, elegidos por y de entre las personas inscritas en los Registros de Mataderos, Salas de Despiece, Secaderos y Bodegas.

2. Los cargos de las vocalías serán renovadas cada cuatro años, pudiendo ser reelegidas.

3. La condición de vocal es indelegable. Una misma persona física o jurídica no podrá ostentar doble representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

4. Por cada uno de los cargos de las vocalías del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector del vocal que va a suplir. En caso de pérdida de la condición de vocal, de la persona titular, la vacante se cubrirá por la persona suplente designada al efecto, por el tiempo de mandato que reste hasta que se celebre la siguiente renovación.

5. La condición de vocal se perderá:

a) Por expiración del mandato.

b) Por fallecimiento.

c) Por renuncia.

d) En su caso, por petición de la Organización que lo propuso como candidato.

e) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.

f) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.

g) Por causar baja en los Registros de la DOP, o dejar de estar vinculados al sector que representa.

h) Por ser sancionado durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave o muy grave de acuerdo a lo dispuesto en el Capítulo II, del Título VI, de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

7. Se convocará a las reuniones plenarios del Consejo Regulador a un representante de la consejería competente en materia agraria, que asistirá con voz pero sin voto, el cual ejercerá sus funciones en coordinación con la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria. Deberá ser personal funcionario adscrito a la consejería, con conocimiento del producto amparado.

#### Artículo 11. Competencias del Pleno.

1. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria, el nombramiento de la persona titular de la Presidencia y de la Vicepresidencia.

2. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria, el Reglamento del Consejo de la DOP «Los Pedroches» y el pliego de condiciones en el que estarán incluidas las especificaciones y requerimientos técnicos de los productos protegidos, así como sus posibles modificaciones.

3. Adoptar acuerdos de carácter particular, los cuales se notificarán en legal forma a las personas interesadas. Asimismo, aprobará circulares en las que se establecerán los criterios de actuación de régimen interno del Consejo Regulador, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento y la legalidad vigente, que serán expuestas al menos en el tablón de anuncios del Consejo Regulador y notificadas a los representantes de los sectores interesados.

4. Los acuerdos y circulares del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, así como los que afecten a su régimen electoral, se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la consejería competente en materia agraria, en los términos establecidos por la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. En su caso, le corresponderá la aprobación del Manual de Calidad y Procedimientos, en aplicación de la norma sobre «Requisitos generales que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto» UNE-EN 45011 o norma que la sustituya, en el que se establecerán la organización y los procedimientos por los que se regirán las actividades de control del Consejo Regulador.

6. Elegir y aprobar, el sistema de control, así como comunicar a la Consejería competente en materia agraria el sistema de control elegido.

7. Garantizar, en su caso, el presupuesto adecuado para el buen funcionamiento del órgano de control propio.

8. Expedir, a petición del órgano u organismo de control, y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen del producto de acuerdo con el pliego de condiciones.

#### Artículo 12. Comisión Permanente.

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, el Vicepresidente 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 tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la siguiente sesión que se celebre, para su aprobación.

#### Artículo 13. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo y tendrá voto de calidad en el Pleno. Será propuesto por el Pleno del Consejo Regulador y nombrado mediante Orden de la consejería competente en materia agraria. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la fecha de su designación.

2. El Pleno del Consejo Regulador procederá a su elección, mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros. Ostentará la Presidencia quien obtenga las tres cuartas partes de los votos favorables emitidos. En el supuesto de no alcanzar la mencionada cantidad de votos favorables, se efectuará una segunda votación, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos favorables en la primera votación. Si persistiera el empate en votos favorables, se efectuará una tercera votación, ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos favorables emitidos, estableciendo el Pleno el sistema para dirimir los empates. Su elección se podrá realizar de entre los vocales electos, o cualquier otra persona que el Pleno del Consejo estime conveniente.

3. Son funciones de la Presidencia del Consejo, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir habitualmente las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el Orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutando los acuerdos adoptados.

c) Cumplir y adoptar las medidas tendentes a hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

d) De conformidad con los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con el pliego de condiciones y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal, aplicando criterios de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la consejería competente en materia agraria de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la consejería competente en materia agraria y, en los que se atribuya al Consejo el carácter de entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la consejería competente en materia agraria aquellos acuerdos que para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquéllos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la consejería competente en materia agraria.

4. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser objeto de reelección, una o más veces por el mismo periodo de cuatro años.

5. El Presidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) Por fallecimiento.

c) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

d) Por incapacidad legal para el ejercicio del cargo.

e) Por acuerdo del Pleno por al menos dos tercios de los vocales, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

f) Por moción de censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.

g) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. Una vez que se produzca el cese, el Consejo Regulador en el plazo de diez días hábiles, comunicará este hecho a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria. Éste, en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la consejería competente en materia agraria para su nombramiento. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

#### Artículo 14. La Vicepresidencia.

1. La persona que ostenta la Vicepresidencia ejerce la superior autoridad en ausencia del titular de la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de vocal del Pleno. Si la elección del Presidente se ha realizado de entre los vocales electos, el Vicepresidente no podrá pertenecer a los Registros del mismo sector que el Presidente. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la consejería competente en materia agraria, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia deberá coincidir con el mandato de cuatro años que tienen los vocales del Pleno. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por la consejería competente en materia agraria, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. Las causas del cese de la Vicepresidencia serán además de las contempladas para el Presidente, la pérdida de la condición de miembro del Pleno.

#### Artículo 15. La Secretaría General.

1. El Consejo Regulador tendrá una Secretaría General, perteneciente a la plantilla del personal del Consejo o contratado en régimen de prestación de servicios, con dotación en el presupuesto del propio Consejo y le será de aplicación la legislación laboral vigente. La designación se hará por el Pleno del Consejo a propuesta de la Presidencia.

2. En el caso de que la plaza de la Secretaría General no estuviese cubierta, el Consejo podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo.

3. Desempeñará las funciones administrativas y financieras del Consejo Regulador, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los adoptados en el Pleno y la Presidencia.

b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de la Sesión, custodiar los libros y documentos, así como la gestión de los Registros del Consejo.

c) Gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo tanto del personal como administrativos.

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por los órganos de gobierno del Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de imagen.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo o la Comisión Permanente, la Dirección Técnica y el Comité Consultivo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.

g) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo, así como las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

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

i) Cualquier otra función propia de su trabajo o cometidos específicos que se le encomiende por el Presidente del Consejo Regulador.

4. No podrá desarrollar actividades que pudieran comprometer la independencia o la imparcialidad de las actuaciones propias del consejo, en especial en lo que respecta a la actividad de certificación.

#### Artículo 16. Sesiones del Pleno.

1. El Pleno del Consejo Regulador funciona en régimen de sesiones ordinarias y sesiones extraordinarias.

2. El Pleno del 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 ordinaria por lo menos una vez al trimestre.

3. Asimismo, el Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia o lo solicite al menos un tercio del número legal de miembros del Pleno, sin que ningún Vocal pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince

días hábiles desde que fuera solicitada. 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 antelación como mínimo.

4. Las sesiones ordinarias del Pleno han de convocarse, al menos, con cinco días hábiles de antelación, debiendo acompañar a la citación el Orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar ni aprobar más asuntos que los previamente señalados, salvo que el total de los miembros del Consejo Regulador presentes declaren un asunto de urgencia. Para las extraordinarias, la convocatoria con este carácter deberá ser ratificada por el Pleno y el primer punto del día a tratar debe ser decidir el carácter extraordinario de la misma. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el Orden del día, tanto en las reuniones ordinarias como extraordinarias, así como la cualquier información que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá figurar a disposición de los Vocales, desde el mismo día de la convocatoria, en la sede del Consejo Regulador.

5. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia y, al menos la mitad de los vocales de cada sector. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya. No alcanzado el quórum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes el Presidente y al menos un vocal de cada sector.

6. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y del Secretario General o de quien legalmente le sustituya.

7. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple de los miembros presentes, con el voto de calidad de la Presidencia, en caso de empate.

8. El acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá al menos: nombre y apellidos de los asistentes, el Orden del día de la sesión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el contenido de los acuerdos adoptados, el resultado de las votaciones y los votos particulares.

9. En el ejercicio del control de la legalidad de los actos o acuerdos adoptados por el Pleno, será necesario remitir copia a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria de las actas de las reuniones de la sesión plenaria y de los acuerdos adoptados sujetos al Derecho Administrativo, mediante el sistema designado por ésta.

### CAPÍTULO III

#### Registros

##### Artículo 17. Registros.

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

- a) Registro de Explotaciones Ganaderas.
- b) Registro de Fincas para Montanera.
- c) Registro de Mataderos y Salas de Despice.
- d) Registro de Secaderos.
- e) Registro de Bodegas.
- f) Registro de Envasadores-Comercializadores.

2. Las solicitudes 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 de forma motivada las solicitudes de inscripción que, de acuerdo con los informes de auditoría previa del órgano de control, no se ajusten a los preceptos del pliego de condiciones.

4. La inscripción en estos Registros no exime a las personas o entidades interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos, y en especial en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción.

5. La auditoría previa e informe de las explotaciones ganaderas o industrias elaboradoras, a efectos de su inclusión en los registros, la realizará el órgano de control, debiendo quedar situadas y delimitadas en la documentación cartográfica correspondiente que obre en el Consejo Regulador, y verificada la conformidad con los criterios recogidos en el pliego de condiciones.

6. En caso de que las personas o entidades solicitantes estén en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, relativa a la inscripción en alguno de los Registros, podrán interponer recurso de alzada ante el titular de la consejería competente en materia agraria, de acuerdo a lo establecido en el apartado 3 del artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.



7. El Consejo Regulador entregará, a solicitud de los inscritos en cualquiera de los Registros, una credencial de dicha inscripción.

8. Las inscripciones en los Registros del Consejo Regulador serán voluntarias al igual que las correspondientes bajas de los mismos.

9. El Consejo Regulador revocará la inscripción de cualquier inscrito cuando lleve sin tener ningún tipo de actividad de certificación con el Consejo Regulador, durante cuatro años de forma consecutiva, sin que pueda solicitar la readmisión hasta que haya transcurrido un año.

#### Artículo 18. Registro de Explotaciones Ganaderas y Fincas para Montanera.

1. En estos Registros podrán inscribirse, según su actividad, todas aquellas explotaciones que se dediquen a la producción de lechones ibéricos, su recría o el engorde final, bien sea en cebo de campo o en montanera, y que realicen cualquiera de estas fases según los requisitos recogidos en el pliego de condiciones de la DOP «Los Pedroches», que estén situadas en la zona de producción definida en el citado pliego y que vayan a ser destinados a producir jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario o en su caso el del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de propiedad útil y su Documento Nacional de Identidad si se trata de persona física o Número de Identificación Fiscal en caso de que sea persona jurídica, domicilio, término municipal donde radique la explotación, número de cabezas que componen la piara, clasificada por razas, con expresa indicación de sementales y cerdas de vientre si los hubiera. En el caso de ganaderías que se dediquen al engorde final de cerdos, superficie arbolada a base encinas, alcornoques y quejigos. Y en general cuantos datos se consideren necesarios para la calificación final de los cerdos y la adecuada localización e identificación de la ganadería inscrita.

#### Artículo 19. Registro de Mataderos y Salas de Despiece.

1. En el registro de Mataderos y Salas de Despiece se podrán inscribir todos aquéllos que estén situados dentro de la zona de elaboración especificada en el pliego de condiciones de la DOP «Los Pedroches» y que sacrifiquen o despiquen piaras de cerdos destinadas a obtener jamones y paletas susceptibles de ser amparadas por la DOP, tal y como está descrito en el pliego de condiciones y desarrollado en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

2. En la inscripción figurarán tantos datos como sean necesarios para la identificación de la empresa y la catalogación técnica de las instalaciones y de los procedimientos industriales. Para ello el Consejo Regulador dispondrá de los impresos que estime convenientes. En el caso de que la empresa elaboradora no sea la propietaria de los locales e instalaciones, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

3. A la solicitud de inscripción acompañarán los planos donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

#### Artículo 20. Registro de Secaderos.

1. En el Registro de Secaderos se podrán inscribir todos aquéllos que estén situados dentro de la zona de elaboración especificada en el pliego de condiciones de la DOP «Los Pedroches» y que se dediquen a secar jamones y paletas ibéricas susceptibles de ser amparadas por esta Denominación de Origen, según está descrito en el pliego de condiciones.

2. Dichos secaderos han de ser naturales, de manera que la fase de secado posterior al asentamiento se realice en ambiente natural.

3. En la inscripción figurarán tantos datos como sean necesarios para la identificación de la empresa y la catalogación técnica de las instalaciones y de los procedimientos industriales. Para ello el Consejo Regulador dispondrá de los impresos que estime convenientes. En el caso de que la empresa elaboradora no sea la propietaria de los locales e instalaciones, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

4. Se acompañarán a la solicitud de inscripción, planos donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

#### Artículo 21. Registro de Bodegas.

1. En el registro de Bodegas se podrán inscribir todas aquéllas que estén situadas dentro de la zona de elaboración especificada en el pliego de condiciones de la DOP «Los Pedroches» y que se dediquen a la maduración y envejecimiento de jamones y paletas ibéricas susceptibles de ser amparadas por la DOP, según está descrito en el pliego de condiciones y desarrollado en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

2. Dichas bodegas realizarán todo el envejecimiento de jamones y paletas en ambiente natural, contando con un sistema de ventilación adecuado que asegure la renovación del mismo.

3. En la inscripción figurarán tantos datos como sean necesarios para la identificación de la empresa y la capacidad de la bodega y se definirán las cuestiones que afecten a la comercialización de los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen. Para ello el Consejo Regulador dispondrá de los impresos que estime convenientes. En el caso de que la empresa no sea la propietaria de la bodega, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

4. Se acompañarán a la solicitud de inscripción, planos donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

#### Artículo 22. Vigencia de las inscripciones.

1. La inscripción en cualquiera de los registros tendrá un periodo máximo de vigencia de cuatro años, al término de los cuales deberá ser renovada para un periodo de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que establece el presente Capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador en el plazo de un mes, cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción inicial cuando ésta se produzca. El Consejo Regulador podrá revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atengan a tales prescripciones.

3. Una vez causada baja de forma voluntaria en cualquiera de los Registros no se podrá solicitar la readmisión hasta transcurrido un período de un año.

### CAPÍTULO IV

#### Derechos y obligaciones

#### Artículo 23. Derecho al uso de la Denominación.

1. Solo las personas físicas o jurídicas que, además de someterse al sistema de control establecido en el Capítulo V, tengan sus explotaciones ganaderas, mataderos, salas de despiece, secaderos o bodegas inscritas en los Registros a que se refiere el presente Reglamento, podrán respectivamente, producir cerdos ibéricos con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidos, sacrificar o despiezar los citados cerdos, elaborar los jamones y paletas con derecho a la DOP «Los Pedroches», así como lonchear o porcionar y envasar los productos protegidos por dicha Denominación.

2. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en documentación, publicidad o propaganda es exclusivo de las personas físicas y jurídicas debidamente inscritas en los Registros del Consejo, siempre que cuenten con la certificación correspondiente.

3. Las personas físicas y jurídicas inscritas en los correspondientes Registros quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, y para los jamones y paletas susceptibles de ser amparados por esta DOP, el cumplimiento del pliego de condiciones.

#### Artículo 24. Reservas de Nombres y Marcas.

1. Las personas físicas y jurídicas inscritas en los Registros del Consejo podrán utilizar para las partidas de jamones y paletas que comercialicen con D.O.P. «Los Pedroches», el nombre de la razón social, o en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Haberlo comunicado al Consejo Regulador, acompañando los documentos fehacientes que acrediten que dicho nombre está registrado, en la Oficina Española de Patentes y Marcas, (en adelante OEPM) o en la Oficina de Armonización del Mercado Interior (en adelante OAMI), o en su defecto, solicitud de inscripción en alguno de estos dos registros, solicitando la anotación de dichos nombres en el Registro de Bodegas, y haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan de cuanto concierne al uso de dicho nombre en jamones y paletas amparados por la Denominación.

En caso de presentar la solicitud de inscripción, se verificará que no existe oposición de marcas comerciales inscritas con anterioridad en los registros de este Consejo Regulador. En caso de oposición, no se inscribirá la marca hasta que no resuelva la OEPM o la OAMI.

b) En el caso de que un nombre comercial vaya a ser utilizado por varias firmas inscritas, la responsabilidad habrá de ser solidaria, y todas ellas deberán comunicarlo previamente al Consejo Regulador, solicitando su anotación en el Registro correspondiente.

2. Las marcas que hagan referencia al nombre geográfico protegido «Los Pedroches», únicamente podrán emplearse en productos amparados por la DOP, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Cualquier otro tipo de marcas, que se utilicen en los jamones y paletas amparados por la DOP, no podrán ser empleados, ni siquiera por las propias personas titulares, en la comercialización de otros jamones y paletas, salvo que se entienda que su aplicación no causa perjuicio a los productos protegidos, siendo la persona titular de la consejería competente en materia agraria, quién podrá autorizar la utilización de dichas marcas u otros elementos en la comercialización de jamones y paletas que no gocen de la protección.

#### Artículo 25. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador es el encargado de la adopción y registro del emblema como símbolo de la DOP «Los Pedroches». Este emblema deberá figurar en los precintos y contraetiquetas que expida el Consejo Regulador.

2. Cada pieza llevará la etiqueta propia de cada bodega que comercialice jamones y paletas amparadas por la DOP, figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la denominación «Los Pedroches», en la que aparecerán los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

3. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas a que se refiere el apartado anterior, éstas deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con el presente Reglamento en el ámbito de sus competencias. Asimismo, podrán ser revocadas la aprobadas anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias que dieron lugar a la aprobación o las indicaciones a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

4. Las normas de etiquetado a las que se hace referencia en el presente artículo quedarán indicadas, como requisitos aplicables por el Consejo Regulador, en el correspondiente pliego de condiciones, con objeto de que el Órgano u organismo independiente de control lleve a cabo la verificación de su cumplimiento.

5. En todo caso, las condiciones de aplicación y de utilización de etiquetas, contraetiquetas, precintas o precintos, o litografías, a que se refieren los párrafos anteriores se adaptarán a la legislación vigente, y este etiquetado será siempre de tal forma que no permita una segunda utilización. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las instalaciones inscritas, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

#### Artículo 26. Identificación de materias primas y productos.

1. Durante todo el proceso de elaboración, las piezas susceptibles de ser amparadas por la DOP «Los Pedroches» deberán estar perfectamente identificadas y diferenciadas de las que no lo son, en los locales destinados a secaderos o bodegas inscritas.

Dicha identificación se realizará de forma que se garantice su inviolabilidad y previo al inicio del despiece.

2. De todos los jamones y paletas amparados por la DOP «Los Pedroches», se llevará un control que permita acceder a la información para su total identificación y trazabilidad.

3. Todos los jamones y paletas amparados por la DOP «Los Pedroches» deberán ir provistos, en el momento de su comercialización, si ésta se realiza en piezas enteras, del precinto colocado por el órgano de control del Consejo Regulador en el momento del sacrificio, que no deberá haber sido manipulado durante todo el proceso de elaboración, y de la etiqueta expedida por el Consejo Regulador, igualmente numerada, no estando permitida su comercialización sin ese precinto y esta etiqueta identificativa.

4. En el caso particular de que el jamón o la paleta se comercialice loncheado o en porciones, los paquetes deberán llevar una etiqueta exterior numerada, expedida por el Consejo Regulador, en la que se reproducirá fielmente la categoría de la pieza.

5. Por el Consejo Regulador se establecerá un Registro de marcas y etiquetas aprobadas para comercializar productos amparados.

#### Artículo 27. Volante de circulación.

Toda expedición de piezas, jamones o paletas, que tenga lugar entre firmas inscritas deberá ir acompañada por un volante de circulación. En este volante quedarán reflejados e identificados el tipo de piezas, la categoría y la numeración de los precintos expedidos por el Consejo Regulador que figuren en las piezas.

#### Artículo 28. Comercialización en porciones.

1. Las bodegas inscritas en el Registro del Consejo Regulador de la DOP «Los Pedroches» podrán comercializar en porciones los jamones y paletas amparadas por la DOP, previa autorización del Consejo Regulador. Deshuesados, en centros en porciones o en lonchas, siempre y cuando se establezcan por parte de las bodegas inscritas el apropiado sistema de control, envasado y etiquetado que garantice la procedencia del

producto y su calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación e información al consumidor, y que este sistema sea verificado por el órgano de control.

2. Estas operaciones de loncheado o porcionado de jamones y paletas amparados por la DOP «Los Pedroches» deberá ser realizado exclusivamente en las industrias inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el producto en otro caso el derecho al uso de la denominación.

#### Artículo 29. Libro de control.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias de piezas susceptibles de ser amparadas por la DOP «Los Pedroches», así como las calidades, tipos de piezas y todo cuanto sea necesario para acreditar el origen y la calidad de los jamones y paletas, las personas físicas o jurídicas titulares de los secaderos y bodegas inscritas en el Consejo Regulador, estarán obligadas a llevar y poner a disposición del Consejo Regulador un libro de control, según modelo aprobado por el Consejo Regulador, que contenga la siguiente información:

- a) Número y tipo de piezas, fecha e identificación de las mismas que inician la fase de curación, así como ganadería y matadero de procedencia.
- b) Piezas comercializadas bajo el amparo de la DOP «Los Pedroches», especificando tipo de piezas, jamón o paleta, categoría y añada a la que corresponden.
- c) Existencias de piezas en la industria susceptibles de ser amparadas por la DOP «Los Pedroches», especificando tipo de piezas, jamón o paleta, categoría y añada a la que corresponden.

2. Todas las firmas inscritas, cumplimentarán además, los formularios que con carácter particular, en el ámbito de sus competencias, establezcan el Consejo Regulador o los que con carácter general pueda establecer la consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, sobre producción, elaboración, existencias en industrias elaboradoras, comercialización, o cualquier otro asunto.

3. Toda la información obtenida mediante los procedimientos descritos en el presente artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

### CAPÍTULO V

#### Sistema de control

#### Artículo 30. El órgano de control de la denominación.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización, será efectuado por un órgano de control propio de la denominación. Éste deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, así como estar autorizado expresamente por la consejería competente en materia agraria.

#### Artículo 31. Principios de organización.

1. El órgano de control dependerá del Pleno estando, en cualquier caso, sus tareas separadas de las tareas de gestión y actuando de manera imparcial y sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas.

2. La actuación del órgano de control se desarrollará de manera separada de la gestión de la denominación de origen, quedando claramente diferenciado en el organigrama del Consejo Regulador, y ejerciendo sus funciones con independencia de los órganos de gobierno, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

#### Artículo 32. Composición.

1. El órgano de control contará con una dirección técnica, que ejercerá funciones de dirección de certificación, así como con las personas auditoras o veedores necesarios, designados por el Consejo Regulador y habilitados por la consejería competente en materia agraria, así como un Comité Consultivo, que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

2. Todo el personal del órgano de control pertenecerá a la plantilla del personal del Consejo o estará contratado en régimen de prestación de servicios, y tendrán una dotación en el presupuesto del propio consejo, siéndole de aplicación la legislación laboral vigente.

#### Artículo 33. Funciones.

1. Corresponde al órgano de control:

- a) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización.
- b) Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros.

c) Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

d) Comunicar a la consejería competente en materia agraria cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

2. El órgano de control de la denominación, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control o inspección a otras denominaciones de calidad diferenciada u otros alcances de ámbito agroalimentario, actuando en estos casos como organismo independiente de control o como organismo independiente de inspección. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la consejería competente en materia agraria, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de inspección o certificación.

#### Artículo 34. Dirección Técnica.

Corresponde a la Dirección Técnica la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45011, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

#### Artículo 35. Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre las explotaciones ganaderas, fincas de montanera, lotes de cerdos ibéricos, mataderos, salas de despiece, secaderos y bodegas inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador, así como sobre los productos amparados por la denominación, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones públicas, a excepción del carácter de agente de la autoridad.

#### Artículo 36. Comité Consultivo.

Se creará un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se definirá en el Manual de Calidad y Procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

#### Artículo 37. Evaluación de la Administración.

1. La consejería competente en materia de agraria, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantada por el órgano de control, y en todo caso podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes, tanto a las explotaciones ganaderas, fincas de montanera, lotes de cerdos ibéricos, mataderos, salas de despiece, secaderos y bodegas, como al órgano de control.

2. Los controles realizados por el órgano de control se efectuarán sin perjuicio de los que podría realizar la consejería competente en materia agraria.

#### Artículo 38. Elección del sistema de control.

1. De conformidad con el artículo 32.1 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, se establece como mecanismo de elección del sistema de control, el acuerdo del Pleno del Consejo Regulador.

2. El sistema de control elegido, que deberá ajustarse a lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, se comunicará a la Consejería competente en materia agraria en los términos que ésta establezca, a los efectos oportunos.

### CAPÍTULO VI

#### Financiación y régimen contable

#### Artículo 39. Financiación.

1. La financiación de las actividades del Consejo Regulador, para el cumplimiento de sus fines y funciones como órgano de gestión de la denominación, se realizará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas de pertenencia, de las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la DOP «Los Pedroches».

b) Los derechos por prestación de servicios a las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, que deberán abonar exclusivamente los operadores que reciban dichos servicios, y serán los siguientes:

1.º Los derechos por prestación de servicios de gestión administrativa relacionados con el uso de la DOP que realicen los inscritos, cuyo coste será calculado en función del valor documental de las precintas,

vitolas u otros distintivos de calidad entregados al inscrito, así como del coste material de expedición de los certificados u otros documentos relacionados.

2.º Los derechos por la prestación de otros servicios que el Consejo Regulador pueda ofrecer a sus inscritos.

c) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

d) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

e) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor.

f) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

g) Cualquier otro recurso que le corresponda percibir.

2. El órgano de control contará con financiación propia destinada a cubrir los costes del sistema de certificación, siendo ésta independiente de los recursos destinados a la financiación de la gestión de la denominación, que deberán ser abonados por los operadores que reciban directamente dichos servicios y que corresponderán a los derechos por:

a) Cerdo inscrito y validado para dar lugar a piezas susceptibles de ser amparadas por la DOP «Los Pedroches».

b) Pieza precintada en matadero susceptible de ser amparada por la DOP «Los Pedroches».

c) Auditoría previa para la inscripción del operador.

d) Auditorías periódicas e inspecciones para revisar el cumplimiento del pliego de condiciones.

e) Análisis, informes y otros servicios.

3. Las tarifas correspondientes a los derechos por prestación de servicios de control serán aprobadas anualmente por el Pleno, hechas públicas y facilitadas a los inscritos en el Consejo Regulador de forma previa al inicio de actividades de certificación.

4. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción grave en los términos establecidos en el artículo 43.t) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

5. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y los derechos por prestación de servicios, podrán exigirse por la vía de apremio, a través de la consejería competente en materia agraria.

#### Artículo 40. Régimen contable.

El Consejo Regulador de la DOP «Los Pedroches» llevará una contabilidad que se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollará su gestión económica a través de un presupuesto general ordinario de ingresos y gastos, dentro del cual se diferenciará el presupuesto de ingresos y gastos del órgano de control, y cuya vigencia coincidirá con el año natural. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas.

### CAPÍTULO VII

#### Régimen sancionador

#### Artículo 41. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador será el establecido en el Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo y específicamente, en sus artículos 39.4, 40.6, 42.l), 43.a), d), g), h), i), j), m), n), ñ), q), r), s) y 46.

2. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable deberá denunciarlo a la consejería competente en materia agraria.

3. Corresponde a la consejería competente en materia agraria, la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

4. Por parte de la consejería competente en materia agraria se mantendrá informado al Consejo Regulador de las incoaciones de los procedimientos sancionadores y de la imposición de las sanciones, que afecten a las personas inscritas en los registros del Consejo Regulador de la DOP.

5. En los casos en que la presunta infracción concierna al uso indebido de las Denominaciones de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales que procedan.

## ANEXO II

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «LOS PEDROCHES»

## A) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Los Pedroches».

## B) DESCRIPCIÓN EL PRODUCTO

## B.1. Definición.

Se entiende por jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», las extremidades posteriores y anteriores curadas, procedentes de los cerdos adultos, excluidos los verracos y las cerdas reproductoras, recortadas y separadas del tronco, y cuya base anatómica la constituyen los huesos, masas musculares y la grasa de cobertura.

## B.2. Razas aptas.

Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», los cerdos que pertenezcan a la raza porcina ibérica, admitiéndose los cruzamientos que tengan un mínimo de un 75% de esta raza y un máximo de un 25% de las razas Duroc y Duroc Jersey, y de conformidad con el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, o norma que la sustituya, que hayan desarrollado todas las fases de su vida en la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento, desde su nacimiento hasta su engorde final, en explotaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen Protegida.

La morfología de los animales debe en todo caso permitir la obtención de jamones y paletas amparables. El Consejo Regulador fomentará el desarrollo de las ganaderías dedicadas a la cría y reproducción del cerdo de la raza ibérica pura y de las técnicas encaminadas a la mejora de la productividad de las pjaras.

## B.3. Clases de piezas.

Los jamones y paletas se clasificarán de la siguiente manera, en función de la alimentación, de conformidad con el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre:

- Jamones y paletas ibéricos de «Bellota», procedentes de cerdos engordados y acabados en montanera, en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellota y hierba exclusivamente y valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de bellota. Estos parámetros serán decididos por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» para cada campaña. Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Bellota» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» en ningún caso superará 1 cerdo ibérico/hectárea, si bien esta densidad se podrá ver reducida tras el aforo de bellota realizado por los técnicos del Órgano de Control de este Consejo Regulador. Estas piezas se identificarán con precinto de color negro y etiqueta «Bellota» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

- Jamones y paletas ibéricos de «Recebo», procedentes de cerdos que tras tener una fase de montanera en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellotas y hierba exclusivamente, y haber alcanzado una reposición mínima en esta fase de 29 kg, fuera necesario, en este mismo sistema de pastoreo, complementar su alimentación con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el Consejo Regulador a base de cereales y leguminosas, y que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de «Recebo». Estos parámetros serán decididos por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» para cada campaña. Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente, la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Recebo» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» en ningún caso superará 2 cerdos ibéricos/hectárea, si bien esta densidad se podrá ver reducida tras el aforo de bellota realizado por los técnicos del Órgano de Control de este Consejo Regulador. Estas piezas se identificarán con precinto de color rojo y etiqueta «Recebo» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

- Jamones y paletas ibéricos de «Cebo de Campo», procedentes de cerdos acabados en régimen de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio fundamentalmente a base de sustancias naturales de la dehesa, hierba, pasto o restos de rastrojos dependiendo de la época del año y complementados, cuando fuera necesario, con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el Consejo Regulador a base de cereales y leguminosas. Con el fin de disponer de una cantidad suficiente de recursos naturales de la dehesa la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Cebo de Campo» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» en ningún caso superará 12 cerdos ibéricos/hectárea. Estas piezas se identificarán con precinto de color amarillo y etiqueta «Cebo de Campo» Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

## B.4. Características físicas y organolépticas.

Las características de los jamones y paletas, al final del proceso de elaboración, serán:

- Forma exterior: Alargada, estilizada, perfilada mediante el llamado corte serrano en «V». Conservará la pezuña para facilitar su identificación.

- Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular.
- Sabor y aroma: Carne de sabor seco poco salado o dulce. Aroma agradable e intenso que recuerda a tostados o frutos secos como es característico de este tipo de producto.
- Textura: Poco fibrosa.
- Grasa: Brillante, coloración blanco-rosácea o amarillenta, aromática y de sabor grato, la consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.

### C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona tanto de producción de cerdos ibéricos como de posterior elaboración de estos jamones y paletas y será la constituida por las dehesas arboladas a base de encinas, alcornoques y quejigos situadas en los siguientes términos municipales del Norte de la provincia de Córdoba: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso, y las zonas con cota superior a los 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.

Todas las fases de vida de los cerdos, desde su nacimiento y cría hasta su engorde final se desarrollarán en este territorio y bajo el control del Consejo Regulador, asimismo se desarrollarán todas las fases de elaboración de los jamones y paletas ibéricas, tanto el sacrificio y despiece de los cerdos ibéricos, como el posterior curado y maduración de los mismos. La superficie total de la zona de producción es de 8.097 kilómetros cuadrados.

### D) ELEMENTOS QUE PRUEBEN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» son los documentos de los controles realizados por el Consejo Regulador sobre: explotaciones ganaderas, fincas para montanera, cerdos inscritos, mataderos y salas de despiece, secaderos, bodegas inscritas en los correspondientes registros de este Consejo Regulador, y por tanto situadas en el territorio definido en el punto anterior de este pliego así como sobre el producto amparado.

La solicitud de inscripción en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» será voluntaria y puede realizarla cualquier persona física o jurídica que cumpla:

- Estar situados dentro de la zona geográfica definida en el presente Pliego de Condiciones para la producción de cerdos o la elaboración de jamones y paletas.
- Dedicarse, en el caso de los ganaderos, a la cría o engorde de cerdos ibéricos en régimen extensivo en la dehesa y, en el caso de las industrias elaboradoras, a cualquiera de las operaciones de elaboración de jamones y paletas que opten a ser amparados por la denominación de origen.
- Que cumplan con la reglamentación Técnico-Sanitaria vigente para cada caso.

Todas las peticiones de inscripción en cualquiera de los registros se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes y en los impresos que disponga este organismo.

Una vez formalizada la solicitud, el Órgano de Control procederá a la realización de una inspección inicial en la que se comprobará la veracidad de los datos solicitados así como otros datos de interés. La inscripción en los registros será aprobada por el Consejo Regulador una vez presentada la solicitud, el informe inicial y el resto de la documentación requerida.

#### D.1. Procedencia, marcado y control de los animales.

a) Todos los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la Denominación de Origen Protegida, procederán de ganaderías inscritas en los registros del Consejo Regulador y por tanto situadas en el ámbito de producción de esta Denominación de Origen Protegida.

b) Estos animales serán identificados, por parte del Órgano de Control, en la oreja derecha con un crotal metálico indeleble, numerado y con la leyenda Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

c) El Consejo Regulador podrá determinar otros sistemas de identificación que, avalados por nuevas tecnologías, mejoren el control.

d) El marcaje tendrá lugar antes del inicio de la fase de engorde final y siempre que:

- Toda la vida del animal, desde su nacimiento hasta el engorde final, se haya realizado y se vaya a finalizar en explotaciones inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» y por tanto en el ámbito de producción de esta Denominación de Origen Protegida.
- Cumplan con los prototipos raciales exigidos por el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».
- Se encuentren dentro de la zona de producción definida en este documento.



- Las extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por dicho organismo.

e) Por parte del Órgano de Control se realizará un seguimiento de los animales identificados hasta el momento del sacrificio, para verificar el cumplimiento de los preceptos establecidos en este Pliego de Condiciones para cada una de las distintas categorías de alimentación.

f) Todas las partidas identificadas llevarán un documento de acompañamiento que establecerá el Consejo Regulador, diligenciado por el Órgano de Control antes de su salida de cualquier explotación o establecimiento inscrito, que acompañará a aquellas durante su transporte y recepcionará la explotación o el establecimiento inscrito de destino.

g) Los cerdos no identificados o de dudosa identificación no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Protegida.

h) El Órgano de Control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» inspeccionará el factor racial, la edad y la alimentación de los animales.

#### D.2. Identificación, marcado y control de las piezas.

a) Las industrias inscritas notificarán al Consejo Regulador, el sacrificio de cerdos cuyas extremidades vayan a optar a ser amparadas por la denominación, con 24 horas de antelación.

b) Durante el período de reposo anterior al sacrificio existirá una completa separación entre las pjaras inscritas con destino a la Denominación de Origen Protegida y el resto, así como entre las pjaras inscritas pertenecientes a distintos operadores.

c) Las pjaras inscritas llegarán al matadero acompañadas del informe favorable de campo emitido por el Órgano de Control.

d) Dicho sacrificio se realizará siempre en presencia del Órgano de Control. No pudiéndose simultanear el sacrificio y despiece de cerdos pertenecientes a pjaras inscritas con otros de pjaras no inscritas.

e) Estos jamones y paletas se identificarán con un precinto numerado correlativamente para cada una de las campañas y para cada una de las tres categorías de alimentación definidas anteriormente en este Pliego de condiciones. Esta operación será realizada por personal del Órgano de Control del Consejo Regulador.

f) Este precintado se realizará en los mataderos inscritos, inmediatamente después del marcado oficial de la canal y tras comprobar que la misma cumple lo indicado en el presente pliego y levantándose el acta correspondiente por parte del Órgano de Control del Consejo Regulador.

g) Por parte de este Órgano de Control se realizará un seguimiento de las piezas identificadas durante las distintas etapas de elaboración, verificando que hayan cumplido los preceptos establecidos en este Pliego de Condiciones.

h) En los locales destinados a secaderos o bodegas inscritas, durante todo el proceso de elaboración, las piezas susceptibles de ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida deberán de estar perfectamente identificadas y diferenciadas, de las restantes que no lo son.

i) Los operadores que tengan inscritos secaderos o bodegas, únicamente podrán almacenar las piezas susceptibles de ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida en los locales señalados en la inscripción.

j) Todos los lotes identificados llevarán un documento de acompañamiento que establecerá el Consejo Regulador, diligenciado por el Órgano de Control antes de su salida de cualquier establecimiento inscrito y que los acompañará durante su transporte y recepción en el establecimiento inscrito de destino.

k) Las piezas no identificadas o de dudosa identificación no podrán ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida.

l) Durante todo el proceso, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» comprobará que se mantiene una trazabilidad total sobre cada uno de los cerdos de forma individual mediante crotales metálicos numerados de forma correlativa y los que aparece la leyenda D.O.P. «Los Pedroches» y sobre cada una de las piezas mediante precintos inviolables igualmente numerados para cada categoría de alimentación en los que aparece el logotipo de esta Denominación de Origen Protegida.

#### D.3. Controles analíticos.

Además de los necesarios controles de campo, se realizarán análisis de los ácidos grasos mediante la técnica de Cromatografía de Gases, de la grasa obtenida de la rabadilla de los cerdos ibéricos en el momento del sacrificio según lo recogido en la Orden PRE/3844/2004, de 18 de noviembre, por la que se establecen los métodos oficiales de toma de muestras en canales de cerdos ibéricos y el método de análisis para la determinación de la composición de ácidos grasos de los lípidos totales del tejido adiposo subcutáneo de cerdos ibéricos, a fin de verificar que los parámetros analíticos se encuentran dentro de los establecidos para cada tipo de alimentación.

#### D.4. Certificación de las piezas.

1. Una vez finalizado el proceso de maduración de una partida de jamones y paletas, el industrial debe comunicarlo al Consejo Regulador a efectos de que el Órgano de Control del Consejo Regulador gire la

preceptiva visita de reconocimiento y compruebe si las piezas, en las que deberá figurar el precinto numerado que fue colocado en el momento del sacrificio y que asegura la trazabilidad de las piezas, son conformes para ser protegidas por la Denominación de Origen Protegida.

2. El Director Técnico expedirá, previo informe vinculante del Órgano de Control, los informes de calificación de cerdos ibéricos aptos para la elaboración de los jamones y paletas amparados por esta Denominación de Origen Protegida, así como las auditorías realizadas a las industrias elaboradoras, y los certificados de origen de los jamones y paletas ibéricas aptos para la comercialización de acuerdo con las categorías recogidas en el presente Pliego de Condiciones.

3. El Consejo Regulador, entregará, tras la certificación del producto finalizado, para cada uno de los jamones y paletas ibéricos amparados, una contraetiqueta numerada que garantice que el producto está protegido por la Denominación de Origen Protegida, figurando en la misma, el tipo de pieza y su alimentación. La colocación de dicha etiqueta se realizará en la propia bodega y siempre de forma que no permita una segunda utilización. Esta etiqueta deberá ir siempre colocada de manera visible y destacada.

4. Las etiquetas de jamones y paletas amparados serán expedidas por el Consejo Regulador e irán numeradas. En ellas figurará, de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida y la clase a que pertenecen. Estas etiquetas irán numeradas individualmente y de tal forma que dicha numeración coincida con la del precinto que se le colocó a cada pieza en el momento del sacrificio.

5. El Consejo Regulador retirará, previo informe vinculante del Órgano de Control, el derecho al uso de la certificación para aquellos jamones y paletas que, de acuerdo con el sistema de control elegido por este Consejo Regulador, incumplan alguno de los requisitos del presente Pliego de Condiciones.

#### D.5. Identificación, marcado y control de la elaboración en porciones.

a) Las industrias inscritas solicitarán al Consejo Regulador, el deshuesar, porcionar o lonchear jamones o paletas que hayan obtenido la certificación de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», con 24 horas de antelación.

b) El Órgano de Control controlará estas operaciones, su posterior envasado al vacío y verificará el etiquetado de las bolsas.

c) Los operadores entregarán al Consejo Regulador los precintos y las contraetiquetas de las piezas originales.

El Órgano de Control redactará un acta de la operación realizada en la que se especifiquen el número de las piezas originales y las bolsas de porciones a las que han dado lugar.

#### D.6. Origen de la alimentación de los cerdos.

Los tres factores claves a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos de «Los Pedroches» y por tanto la posterior calidad organoléptica de los jamones y paletas ibéricas son: la raza, la edad de los animales, la alimentación y el manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde. Siendo esta última fase la que tradicionalmente ha determinado la calidad a la hora de realizar las transacciones comerciales por ser el factor clave en la calidad final de los productos, circunstancia ésta que además ha quedado ampliamente demostrada por numerosos estudios científicos realizados en nuestro país. Atendiendo a esta fase final de engorde se distinguen tres categorías, y en cada una de ellas, la diferenciación en la calidad de los productos viene determinada por las sustancias naturales que en cada época del año los cerdos consumen libremente en la dehesa:

- «Bellota»: alimentación final a base exclusivamente de bellotas y de hierba en las dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen Protegida. Por tanto el 100% de esta alimentación pertenece a la zona geográfica limitada y definida en el presente documento. Este porcentaje está garantizado entre otras cosas por el límite máximo de 1 cerdos por hectárea.

- «Recebo»: En su fase final de engorde se da una etapa a base de bellota y hierba exclusivamente en la que los cerdos tienen una reposición mínima de 29 kg y otra etapa posterior en la que los cerdos siguen en régimen de pastoreo en dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen Protegida consumiendo hierba y otras sustancias naturales y suplementándose, cuando fuese necesario, con piensos autorizados y controlados por este consejo regulador. El porcentaje de alimentación que pertenece a la zona geográfica definida y delimitada en el presente documento será como mínimo del 85%.

- «Cebo de Campo»: En su fase final de engorde los cerdos están en régimen de pastoreo en dehesas de las explotaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen Protegida consumiendo sustancias naturales de la dehesa tales como restos de bellota, hierba o rastrojos de cereal dependiendo de la época del año y suplementándose con piensos autorizados y controlados por este Consejo Regulador. El porcentaje de alimentación que pertenece a la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento será como mínimo del 65%.

Hasta llegar a esta fase final de engorde, los cerdos ibéricos son alimentados en régimen de pastoreo en las dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen Protegida con sustancias naturales de la dehesa tales como hierba, pastos o rastrojos de cereal dependiendo de la época del año y suplementándose con raciones muy escasas de piensos autorizados y controlados por este consejo regulador. El objetivo de esta fase es crear un cerdo con una edad elevada y un peso muy bajo, animales con una masa ósea elevada y muy poco engrasados para que posteriormente engorden en la fase final que es la que determina la calidad de las piezas. El porcentaje de alimentación a lo largo de toda esta fase, originaria de la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento será como mínimo del 65%.

En cualquier caso, la elaboración de los piensos que ingieren los cerdos amparados por esta Denominación de Origen Protegida se produce en su totalidad en la zona geográfica definida en el presente documento.

## E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

### E.1. Prácticas de explotación y tipos de cerdo.

Las prácticas de explotación del ganado inscrito en el registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida se adaptarán a las normas tradicionales de aprovechamiento de montanera, pastos y otros productos naturales en las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos situadas en la zona geográfica definida en este pliego en régimen extensivo, así como las condiciones genéticas marcadas en el mismo.

Los cerdos, según el tipo de alimentos que hayan ingerido en su fase última de engorde, se clasificarán previamente a su envío al matadero en:

a) Cerdo de «Bellota»: Es aquel que reúne las siguientes características:

- Edad mínima al sacrificio: 14 meses.
- Peso de entrada en montanera: Entre 92 kg y 115 kg (8 y 10 arrobas).
- Reposición mínima en montanera: 51,75 kg (4,5 arrobas), con bellota y hierba exclusivamente.
- Fecha límite de sacrificio: 31 de marzo y excepcionalmente 15 de abril.
- Tiempo mínimo de estancia en montanera: 60 días.
- Densidad máxima 1 cerdo ibérico/hectárea dehesa.

b) Cerdo de «Recebo»: Es aquel que reúne las siguientes características:

- Edad mínima al sacrificio: 14 meses.
- Peso de entrada en montanera: Entre 92 kg y 115 kg (8 y 10 arrobas).
- Después de reponer un mínimo de 29 kg (2,5 arrobas) a base de bellotas y hierba exclusivamente, la finalización de su engorde se hará exclusivamente mediante pastos, sustancias naturales y piensos autorizados y controlados por el Consejo Regulador, a base de cereales y leguminosas.

- La fecha máxima de sacrificio será el 15 de mayo.

- Densidad máxima 2 cerdos ibéricos/hectárea dehesa.

c) Cerdo de «Cebo de Campo»: Es aquel que reúne las siguientes características:

- Peso de entrada en su fase de engorde final en campo: Entre 92 kg y 115 kg (8 y 10 arrobas).
- Los cerdos completarán su fase de engorde en régimen de pastoreo extensivo, rotando en distintas cercas de la dehesa para aprovechar los recursos naturales de las mismas, pastos, hierba y restos de rastrojo, y evitar el impacto que los animales ejercen sobre el terreno y no pudiendo superar una densidad total en la finca superior a 12 cerdos por hectárea.

- Para asegurar el ejercicio continuo del animal y de este modo asegurar la necesaria infiltración de la grasa en el músculo, la distancia mínima exigida entre comederos y bebederos debe ser como mínimo de 100 metros.

- La alimentación de los cerdos ibéricos en su fase de engorde se basará fundamentalmente en pastos, hierba, restos de rastrojo y otras sustancias naturales de la dehesa, complementados con una ración diaria de piensos autorizados y controlados por el Consejo Regulador, a base de cereales y leguminosas.

- Tiempo mínimo de estancia en campo: 60 días.

- Edad mínima al sacrificio: 12 meses.

El Consejo Regulador tiene definido un listado positivo de piensos autorizados elaborados en la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento para su utilización en las categorías de «Recebo» y «Cebo de Campo» basándose en la composición de los mismos que deberá ser a base de cereales y leguminosas, y verificando la composición de los mismos según el R.D. 1191/1998 sobre registro de establecimientos del sector de la alimentación animal.

El Consejo Regulador podrá dictar normas sobre prácticas de explotación del ganado inscrito y sobre los piensos autorizados, de acuerdo con el avance de las técnicas ganaderas, y con el fin de mantener y mejorar la calidad de los productos protegidos.

### E.2. Relativo al sacrificio y despiece.

1. La recepción, estancia en matadero y sacrificio del animal se realizará de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria de mataderos vigente. Los cerdos deberán llegar al matadero como mínimo 12 horas antes

de su sacrificio, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas de glucógeno muscular.

2. Una vez sacrificados los cerdos y obtenidas las extremidades, y previamente al período de elaboración, se mantendrán durante un período de 24 a 48 horas a temperaturas comprendidas entre 1 y 4° C. No pudiéndose romper esta cadena de frío hasta el momento del inicio de la fase de elaboración.

3. Serán desechadas las extremidades provenientes de canales con peso inferior a 110 kg.

4. Las extremidades posteriores serán las procedentes de los cerdos adultos, excluidos los verracos y las cerdas reproductoras, recortadas a nivel de sínfisis isquiopubiana. Su base anatómica la constituyen los huesos, masas musculares y la grasa de cobertura, que conforman el jamón.

5. 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, masas musculares y la grasa de cobertura, que conforman las paletas.

6. Para la elaboración tanto de los jamones como de las paletas amparadas por la Denominación de Origen Protegida, sólo podrán emplearse las extremidades del cerdo obtenidas de acuerdo con el tradicional corte en «V».

### E.3. Relativo al proceso de transformación industrial.

Por elaboración se entiende el proceso completo mediante el que las extremidades, obtenidas en el despiece, se someten sucesivamente a un proceso de salado, curado, secado y maduración en el transcurso del cual adquieren el color, sabor y aroma típicos de los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

En consecuencia, el proceso de elaboración se realizará en ambiente natural de acuerdo con los usos y costumbres de la zona geográfica amparada que garantizan que las transformaciones bioquímicas que se producen conducen a la obtención de un producto de calidad. No obstante el Consejo Regulador podrá autorizar prácticas de elaboración derivadas del uso de las nuevas tecnologías, siempre que los productos obtenidos respondan a las características y calidad de los amparados por la denominación.

La elaboración de jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen Protegida, comprenderá las siguientes fases: Salazón, lavado, asentamiento o equilibrado salino, secado-maduración y envejecimiento en bodega.

a) Salazón: Tiene por finalidad la incorporación de sal común y sales nitrificantes 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 entre 0° C y 5° C y humedades relativas superiores al 80%. Bajo estas condiciones, los jamones y paletas se apilan y se cubren con sal común. El tiempo de salazón variará en función del peso de las piezas, debiendo estar entre 0,7 y 1,2 días por kg de peso.

b) Lavado: Una vez terminado el proceso de salazón, se procede a la eliminación de la sal superficial de las piezas mediante el lavado con agua, dejándose escurrir.

c) Asentamiento: En esta fase la sal se difunde por el interior de las piezas hasta conseguir una distribución de este compuesto por todos sus tejidos. Igualmente se produce una eliminación lenta y paulatina del agua superficial, adquiriendo las piezas una mayor consistencia externa. Este proceso se realizará en cámaras con temperaturas entre 0° C y 6° C y una humedad relativa entre el 75 y 85%. El tiempo de permanencia de las piezas en estas cámaras depende del peso de las mismas, oscilando entre 30 y 90 días.

d) Secado-maduración: Esta etapa se llevará a cabo en secaderos naturales provistos de ventanales con apertura regulable que permitan el control de la ventilación y con ello conseguir las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura. Es una fase en la que se aprovecha el clima propio de la zona geográfica amparada, clima que determinará las cualidades gastronómicas del producto. En esta fase continúa la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado que permite la difusión de la grasa entre las fibras musculares que una vez impregnadas retendrán el aroma. El tiempo de duración de este proceso se estima en unos seis meses.

e) Envejecimiento en bodega: Terminada la fase anterior las piezas se trasladan a las bodegas naturales, previa clasificación de las piezas por peso, calidad y conformación. Las piezas envejecerán en bodega hasta completar un tiempo mínimo de 18 meses para los jamones y 12 para las paletas, desde el principio del proceso de elaboración. En esta fase se aprovecha el clima propio de la zona geográfica en la que nos encontramos y se determinan las cualidades gastronómicas finales del producto. Al final de la estancia en bodega, los jamones y paletas habrán adquirido como consecuencia del proceso de maduración, las características organolépticas propias. Para la evaluación de las mismas el Consejo Regulador podrá establecer el número de piezas que habrán de ser sometidas a las pruebas sensoriales y analíticas que considere indicativas de las características típicas del producto.

f) Se podrá autorizar a las bodegas inscritas la comercialización en porciones, de los jamones y paletas «Los Pedroches» deshuesados, en «centros», «lonchas» o «porciones», y siempre que garantice la procedencia del producto no se restringirá a la zona de producción y elaboración.

#### F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

En la zona conocida geográficamente como «Los Pedroches» y en general en toda la zona Norte de la provincia de Córdoba, se encuentran unas 300.000 hectáreas de Dehesa de Encinar, lo cual supone un 10 % del total nacional que asciende a unos tres millones de hectáreas. En este sistema agro-silvo-pastoral se ha venido desarrollando, desde antiguo, una importante actividad ganadera en régimen extensivo, y dentro de ella destaca, de un modo especial, la crianza y explotación del cerdo ibérico aprovechando el potencial alimenticio del fruto del encinar, animal sin el que este ecosistema parece estar abocado a desaparecer.

Este bosque productivo, que en su día ocupaba gran parte del Mediterráneo, ha quedado reducido a determinadas zonas españolas como la que nos ocupa debido a su cuestionable rentabilidad económica. Estas tierras de dehesa fueron compradas a la corona en el s. XVI y en gran parte fueron explotadas mediante subastas de distintos aprovechamientos entre los que destacaba la montanera. Posteriormente, en el s. XIX las tierras fueron desamortizadas pero se mantuvo una vigilancia sobre su cultivo, circunstancia ésta que, junto con otras reglamentaciones posteriores que regularon las talas y los cuidados del encinar, han permitido que este ecosistema llegue a nuestros días tal y como lo conocemos.

La densidad actual de árboles del género «Quercus» en la dehesa de «Los Pedroches» oscila entre los 40 y 50 por hectárea. La siembra de cereales en la dehesa es una práctica que se está abandonando en la zona oriental de la comarca aunque todavía se mantiene en la occidental. El alza se realiza por lo general cada ocho años. La cosecha media de bellota alcanza, en nuestro territorio, cifras de alrededor de 1.000 kg/ha.

En cuanto al cerdo ibérico, éste es sin duda el animal más adaptado al aprovechamiento de la montanera, por sus hábitos de vida, que son los idóneos para el aprovechamiento natural de la misma. Este animal terminado en este sistema de alimentación es el único capaz de proporcionar a la industria una materia prima para la elaboración de productos cárnicos que los hace muy apreciados por el consumidor final.

Este sistema de la crianza un mínimo de quince meses, de los que los cuatro o cinco últimos se aprovechan en la montanera. Etapa que comienza a finales de octubre o a primeros de noviembre dependiendo de cada año y que puede durar hasta primeros de marzo y en la que los animales terminan su engorde aprovechando de un modo totalmente natural y en régimen extensivo el fruto de la encina, el alcornoque y el quejigo, la bellota, y los pastos naturales que en esta zona nos podemos encontrar en esta época del año. Destacar que la única zona de dehesa en la que el quejigo llega a fructificar es la que nos ocupa, especie que madura la bellota unos 20 días antes que el resto de especies del género «Quercus» adelantando de este modo la entrada en montanera de los cerdos ibéricos. Es ésta una circunstancia de extraordinaria importancia a los efectos de determinar las características de los productos amparados por esta Denominación de Origen Protegida. Efectivamente, debe resaltarse que los cerdos de la zona de «Los Pedroches» son los únicos que se alimentan de un modo significativo con la bellota del referido árbol, con lo que ello implica a los efectos del vínculo entre el producto y el área de la Denominación de Origen Protegida.

En cuanto a las estirpes de cerdo ibérico más comunes dentro de la comarca de la que estamos hablando, son el lampiño, la negra entrepelada, la retinta y la torbiscal, destacando también el actual esfuerzo por la recuperación de la estirpe «negro de Los Pedroches», variedad autóctona de nuestra comarca, casi desaparecida y que ahora se está intentando recuperar.

De las series históricas de producción animal realizadas por la consejería de agricultura y pesca de la Junta de Andalucía, se deduce que en nuestra zona de producción, se engordan a base de bellota, anualmente, unas 50.000 cabezas, oscilando esta cifra según la carga de este fruto que cada año se produzca en la dehesa.

Esta forma de manejo ganadero, en el que destaca la ya citada y tradicional práctica del pastoreo extensivo en montanera, como fase final del engorde proporciona, en primer lugar una grasa cuyo punto de fusión es tanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo, además de dotar a las piezas de un aroma y jugosidad muy apreciados y en segundo lugar el ejercicio físico realizado por el animal le confiere una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

La extraordinaria calidad sensorial de los jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen Protegida se asocia, por tanto, con la explotación en un sistema productivo tan diferenciado y exclusivo en el mundo como es el ya citado sistema de pastoreo, aprovechando los recursos naturales de la dehesa en su fase final de engorde, fundamentalmente la bellota y la hierba, siendo este el factor fundamental que dota al producto de una composición grasa imposible de imitar con otros sistemas de producción.

En las dehesas del norte de la provincia de Córdoba se encuentra el mayor porcentaje de encinas con respecto a otras especies del género «Quercus» de toda la península ibérica con lo que ello implica respecto de la tipología de las bellotas que van a consumir los cerdos de la zona geográfica de esta Denominación de Origen Protegida.

Igualmente, debe ser destacada la importancia que los pastos de la dehesa adquieren en la alimentación de los cerdos criados en sistemas extensivos en la dehesa, como elemento caracterizador y diferenciador del producto final protegido por esta Denominación de Origen, y por tanto de la vinculación del mismo con la zona geográfica. Esta vegetación presente en las dehesas de «Los Pedroches» presenta peculiaridades en la cantidad y tipología de la misma a lo largo de las diferentes etapas del año, siendo diferente a la del resto de las dehesas. Nuevamente, esto acredita la importancia que la bellota y el pasto de una determinada zona tiene como elemento diferenciador del producto y como determinante de sus características organolépticas finales.

De hecho, el propio mercado viene reconociendo las excelencias de los jamones y paletas de «Los Pedroches» toda vez que una gran parte de los animales seleccionados, criados y engordados en la zona para poder obtener de ellos alimentos con una gran calidad alimentaria, han sido tradicionalmente exportados a otras zonas de nuestro país en las que eran sacrificados, obteniendo el gran valor añadido que supone la elaboración y la comercialización de las mismas.

Sin embargo, esta situación que suponía un freno para la economía de la comarca, está variando y en la década de los ochenta se empezaron a implantar en la comarca, cada vez con más fuerza, industrias que están transformando las canales de los cerdos ibéricos que en nuestra tierra se producen, prestando una especial atención a la elaboración y comercialización, fundamentalmente de las partes nobles del cerdo.

El futuro éxito de estas industrias está en el hecho de que han comprendido perfectamente que la bondad culinaria de los productos nobles del cerdo ibérico está en completar la intrínseca calidad de la materia prima mediante artesanales técnicas de elaboración, por eso su mayor logro ha sido el conseguir adaptar estas técnicas de elaboración implantadas y desarrolladas en nuestra comarca a lo largo de los años, a los modernos procesos industriales, de tal manera que han logrado respetar, en su esencia fundamental, cada uno de los pasos que comprenden la elaboración del jamón, cuidando desde el necesario descanso de los animales hasta la presentación última de cara al consumidor. Además todas estas técnicas desarrolladas han introducido mejoras como el hecho de poder controlar las posibles incidencias climáticas, eliminando los efectos nocivos que algunos años pudieran presentarse además de controlar y poder tipificar un producto a lo largo de las distintas campañas.

Esta elaboración está basada en el mimo y el control individual de cada una de sus piezas, una altura media de unos 700 metros sobre el nivel del mar y un clima frío y seco continental que predomina en la zona en la época de producción.

Todo este proceso nos lleva a obtener un producto final de aspecto veteado al corte y un aroma y una jugosidad que no tienen comparación alguna con cualquier otra conserva cárnica en el mundo. No solo el mercado reconoce estos extremos sino que también científicamente se acredita la especial calidad de los jamones y paletas de «Los Pedroches» por razón de su preciso origen.

#### G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112, e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

#### H) ETIQUETADO

En cada pieza, jamón o paleta, amparada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», se colocará, una etiqueta expedida por el Consejo Regulador en la cual figurará la mención Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» y la clase a la que pertenezca la pieza en cuestión, jamón o paleta acompañado de la categoría de alimentación.

Estas etiquetas irán numeradas individualmente y este número coincidirá con el del precinto colocado en la pieza en el momento del sacrificio, y se colocarán de forma totalmente visible y de modo que no permita una segunda utilización.

#### I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Disposiciones comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Disposiciones nacionales.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 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.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

- Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.