

arrollo de sus funciones y estarán dotadas del equipamiento y material necesarios.

Artículo 19. Procedimiento y requisitos para la autorización

1.- El procedimiento de autorización de funcionamiento se iniciará por medio de escrito a instancias del titular del centro sociosanitario o penitenciario, dirigido al Director General de Farmacia y al cual deberá acompañar la siguiente documentación:

- a) Plano de ubicación del servicio farmacéutico.
- b) Plano o croquis del servicio, indicando su superficie y distribución.
- c) Organigrama del personal
- d) Inventario del mobiliario, utillaje y equipamiento.
- e) Farmacéutico responsable del servicio, acompañándose copia de la titulación, certificaciones de colegiación y situación de incompatibilidad del mismo.
- f) Documentación acreditativa de la personalidad del solicitante, así de sus poderes, en su caso.

2. A la vista de la documentación presentada, se acordará el inicio del expediente por parte de la Dirección General de Farmacia. Los servicios técnicos procederán a comprobar que el local correspondiente al servicio de farmacia, instalaciones y personal se adecuan a las condiciones y requisitos del proyecto presentado, levantando acta de conformidad si es el caso. Seguidamente, el Director General de Farmacia dictará resolución en el plazo máximo de seis meses para otorgar o denegar la autorización de funcionamiento. El sentido del silencio será negativo, de acuerdo con la normativa vigente.

3. Para el caso de que se autorice el servicio de farmacia, éste deberá iniciar su actividad igualmente en el plazo máximo de seis meses desde la notificación de la autorización, y finalmente, los servicios de farmacia dependientes de la Dirección General levantarán acta de inicio de actividad. La autorización de funcionamiento tendrá una vigencia máxima de diez años transcurridos los cuales el titular deberá solicitar su renovación.

Sección 2ª Depósitos de medicamentos en centros sociosanitarios y penitenciarios.

Artículo 20. Funciones

1.- Asimismo, los titulares de los centros sociosanitarios y penitenciarios, y en los casos en que no se disponga de un servicio farmacéutico, podrán solicitar autorización para un depósito de medicamentos, que desarrollará idénticas funciones a las establecidas para los citados servicios farmacéuticos.

2.- Dichos depósitos deberán estar vinculados a una oficina de farmacia de la misma zona farmacéutica donde se ubica el centro.

Artículo 21. Procedimiento de Autorización

1.- Para la autorización de los depósitos de medicamentos, los titulares de los centros penitenciarios o sociosanitarios solicitarán autorización de funcionamiento siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 19 de este Decreto, acompañándose a la misma la siguiente documentación:

- a) Plano de ubicación del depósito en el edificio.
- b) Plano o croquis del depósito indicando su superficie y distribución.
- c) Documento acreditativo de la vinculación con una farmacia de la misma zona farmacéutica, que a su vez garantizará la presencia de un farmacéutico en el depósito.
- d) Memoria relativa a la población residente o interna con indicación de sus patologías más frecuentes.
- e) Documentación acreditativa de la personalidad del solicitante, así de sus poderes, en su caso.

2.- En el supuesto de que se autorice la existencia del depósito, en la Resolución acordando la misma, se establecerá la dotación de medicamentos y productos sanitarios de que debe disponer el depósito, teniendo en cuenta la población a atender, así como las patologías más frecuentes.

CAPITULO IV Infracciones y sanciones.

Artículo 22. Infracciones

El incumplimiento de lo previsto en el presente Decreto se considerará infracción sanitaria de conformidad con lo previsto en la Ley 7/1998, de 12 de noviembre, de Ordenación Farmacéutica de las Illes Balears y de la Ley

25/1990, de 20 de diciembre, del Medicamento, correspondiendo al Director General de Farmacia la competencia para ordenar la iniciación de expedientes sancionadores, así como para imponer las sanciones que en cada caso correspondan, según se establecen en las citadas normas jurídicas y de acuerdo con el Decreto 14/1994, de 10 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento a seguir por la Administración de la Comunidad Autónoma en el ejercicio de la potestad sancionadora.

Disposición final.

El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de las Illes Balears.

Palma, 25 de abril del 2003.

EL PRESIDENTE
Francesc Antich i Oliver

La Consejera de Salud y Consumo
Aina Maria Salom i Soler

— o —

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Num. 8400

Decreto 41/2003, de 25 de abril, por el que se aprueba con carácter transitorio el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Ensaïmada de Mallorca"

La Associació de Forners i Pastissers de Balears ha solicitado la inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas, de la Indicación Geográfica Protegida "Ensaïmada de Mallorca".

Tramitada esta solicitud de acuerdo con el Reglamento (CEE) 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 el Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y una vez comunicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, su remisión a la Comisión Europea, corresponde otorgar a la Indicación Geográfica Protegida "Ensaïmada de Mallorca" la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5 del Real Decreto 1643/1999, en aplicación del artículo 5.5 del Reglamento 2081/1992, mediante la aprobación y publicación de su reglamento que será posteriormente sometido a ratificación del Ministerio.

Por todo ello, a propuesta del Consejero de Agricultura y Pesca, una vez realizadas las consultas previas, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 25 de abril de 2003,

DECRETO

Artículo único

Se aprueba con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/1992 del Consejo de 14 de julio y en el artículo 5 del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Ensaïmada de Mallorca" que figura como Anexo al presente Decreto.

Disposición transitoria

Hasta que el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Ensaïmada de Mallorca", pueda acreditar el cumplimiento de la norma EN45011, la Dirección General de Agricultura asumirá las funciones de control encomendadas al mismo.

Disposición derogatoria única

Quedan derogadas las normas de igual o inferior rango que se opongan al presente Decreto y en concreto el Decreto 181/1996, de 4 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Ensaïmada de Mallorca" y de su Consejo Regulador.

Disposición final primera

Se faculta al Consejero de Agricultura y Pesca para adoptar cuantas disposiciones sean necesarias para la aplicación de este Decreto.

Disposición final segunda

Al objeto de que se conceda la protección nacional transitoria, correspondiente al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la ratificación del presente Reglamento, según lo previsto en el artículo 5 del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre.

Disposición final tercera

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Butlletí Oficial de les Illes Balears.

Palma, 25 de abril de 2003

EL PRESIDENTE

Francesc Antich i Oliver

El Consejero de Agricultura y Pesca

Mateu Morro i Marcé

ANEXO UNICO

REGLAMENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "ENSAIMADA DE MALLORCA" Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I.

Generalidades.

Artículo 1. Producto protegido

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes; en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972 de 23 de marzo; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a la que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de productos agroalimentarios no vínicos; en el Reglamento (CEE) 2081/1992, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de los productos agrícolas y alimenticios; en el Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y en la Orden del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, quedan protegidas con la Indicación Geográfica Protegida "Ensaimada de Mallorca" las ensaimadas tradicionalmente designadas bajo esta denominación geográfica, que reuniendo las características definidas en este Reglamento cumplan en su elaboración y comercialización todos los requisitos exigidos en el mismo y en el resto de la normativa de aplicación.

Artículo 2. Extensión de la protección

1. La protección otorgada por esta Indicación Geográfica Protegida será la contemplada en el artículo 81 de la Ley 25/1970, y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a las expresiones "Ensaimada de Mallorca" y "Ensaimada mallorquina".

2. Queda prohibida en otras ensaimadas, la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y/o signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlas con los que son objeto de esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos por los términos "tipo", "gusto", "estilo", "elaborado en", "elaborado por", "envasado en", "con industrias en", "con establecimiento en", "especialidad de", "especialidad en" u otros análogos.

Artículo 3. Órganos competentes

La defensa de la Indicación Geográfica Protegida, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de las ensaimadas amparadas, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears y a la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 4. Manual de Calidad

El Consejo Regulador elaborará un Manual de Calidad y Procedimiento, en aplicación de la Norma EN- 45011 "Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realicen la certificación de productos", que será revisado y aprobado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, y puesto a disposición de los inscritos.

Artículo 5. Aprobación de acuerdos

El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos para su aprobación.

CAPÍTULO II.

Elaboración.

Artículo 6. Zona de elaboración

La zona de elaboración de la "Ensaimada de Mallorca" está constituida exclusivamente por todos los términos municipales de la Isla de Mallorca.

Artículo 7. Ingredientes

1. Las ensaimadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se elaborarán con los siguientes ingredientes: harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo, en las siguientes proporciones:

INGREDIENTES	MIN (%) m/m	MAX (%) m/m
Harina de Fuerza	45	55
Agua	18	20
Azúcar	16	20
Huevos	6	10
Masa Madre	4	6

2. La "Ensaimada de Mallorca", opcionalmente, podrá comercializarse rellena de cabello de ángel, producto resultante de la cocción de la pulpa de la calabaza (*Curcubita moschata*) adicionada de azúcar. El contenido mínimo de cabello de ángel debe ser de 40 g. por cada 100 g. de masa.

3. La harina de fuerza es la obtenida a partir de *Triticum aestivum*, y los valores mínimos de sus características alveográficas, determinadas con el alveógrafo de Chopin, son: extensibilidad (L) 90 mm, fuerza (W) 300 ergios, y tenacidad (P) 75 mm.

4. La masa madre es el producto resultante de la fermentación, en presencia de levadura prensada húmeda, de la mezcla de harina (obtenida a partir de *Triticum aestivum*) y agua.

5. Con el fin de garantizar la calidad del producto final, previa demostración mediante los ensayos y experiencias convenientes, el Consejo Regulador, podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca, la revisión de las exigencias anteriores,

Artículo 8. Tipos

1. La Indicación Geográfica Protegida ampara los siguientes tipos de ensaimada:

- Ensaimada de Mallorca, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo, y sin ningún tipo de relleno.
- Ensaimada de Mallorca de cabello de ángel, elaborada a partir de los mismos ingredientes que la anterior y rellena de cabello de ángel.

2. El Consejo Regulador, podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca, que sean autorizados otros rellenos y/o recubrimientos, previa demostración de que tradicionalmente se han utilizado, y se compruebe mediante los ensayos y experiencias convenientes la aptitud de los mismos.

Artículo 9. Prácticas locales

Las técnicas empleadas en la manipulación de los ingredientes y de la ensaimada, y el proceso de elaboración, envasado y conservación seguirán las prácticas locales que se mencionan específicamente en este capítulo y que tienden a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de las ensaimadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 10. Técnica de elaboración

1. Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración de la masa tende-

rán a obtener un producto de máxima calidad.

2. En la elaboración de las ensaimadas amparadas deben realizarse imprescindiblemente las fases que a continuación se mencionan, y en el orden descrito: amasado, laminado, formateado, fermentación y horneado.

a) Amasado: se amasan los ingredientes descritos en el apartado uno del artículo 7, a excepción de la manteca.

b) Laminado: se lamina la masa hasta obtener una masa fina, se cubre totalmente con manteca de cerdo y se estira, hasta obtener una película fina.

c) Formateado: se enrolla la lámina de masa sobre si misma y se forma una espiral equiangular de dos vueltas, como mínimo.

d) Fermentación: la masa formateada debe ser fermentada en armarios o cámaras de fermentación, durante un tiempo mínimo de 12 horas.

e) Horneado: la masa fermentada debe ser horneada hasta conseguir ensaimadas de las características físico-químicas y sensoriales establecidas en el artículo 13.

3. En el caso de rellenarse con cabello de ángel, esta operación debe realizarse una vez laminada la masa y previamente al formateado.

4. Facultativamente la ensaimada podrá espolvorearse con azúcar en polvo.

Artículo 11. Locales de elaboración

El proceso de elaboración debe realizarse exclusivamente en los locales de elaboración inscritos en el Registro de Elaboradores de la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 12. Nuevas prácticas

El Consejo Regulador, previo los ensayos y experiencias convenientes, podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca, que se autoricen nuevas prácticas orientadas a la mejora de los procesos de elaboración y conservación de la ensaimada.

CAPÍTULO III.

Características y comercialización de ensaimadas.

Artículo 13. Características de la ensaimada

1. La ensaimada con Indicación Geográfica Protegida "Ensamada de Mallorca" es un producto de masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre, manteca de cerdo y, facultativamente, rellena de cabello de ángel.

2. Al término de su elaboración presentará las siguientes características:

a) Forma: espiral de dos o más vueltas en el sentido de las agujas del reloj.

b) Peso: el de la "Ensamada de Mallorca" estará comprendido entre 60 g. y 2000 g, y el de la "Ensamada de Mallorca de cabello de ángel", entre 100 g. y 3000 g.

c) Aspecto: superficie ondulada de color dorado brillante o blanquecino, en el caso de haberse espolvoreado con azúcar en polvo, y base untuosa.

d) Producto: la cubierta es firme, crujiente y quebradiza y el interior es blando, no friable, de elevada cohesión y escasa elasticidad, de fácil percepción visual del hojaldrado interior, de sabor dulce y aroma a masa horneada. En la "Ensamada de Mallorca de cabello de ángel", se observan, en el interior de la pasta, los filamentos del cabello de ángel.

e) Características químicas:

	Ensamada de Mallorca	Ensamada de Mallorca de cabello de ángel
Humedad	De 10 a 20 por cien	De 15 a 35 por cien
Grasa	De 20 a 45 por cien	De 15 a 40 por cien

3. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca, la aprobación de otras características químicas, físicas y/o sensoriales adicionales para las ensaimadas amparadas, previo los ensayos y experiencias convenientes.

4. Las ensaimadas que, a juicio del Consejo Regulador, no hayan adquirido tanto las características definidas en este Reglamento como las aprobadas por la Consejería de Agricultura y Pesca a propuesta del Consejo Regulador, no podrán ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Ensamada de Mallorca".

Artículo 14. Comercialización

1. Las ensaimadas se comercializarán en piezas enteras envasadas en cajas

de cartón, de base octogonal o circular, o envueltas en material que asegure una protección conveniente del producto.

2. El Consejo Regulador, previos los informes técnicos y sanitarios convenientes, podrá solicitar a la Consejería de Agricultura y Pesca que sean autorizados nuevos sistemas de presentación o envasado de ensaimadas.

CAPÍTULO IV

Registro.

Artículo 15. Registro de Elaboradores

1. Por el Consejo Regulador se llevará un Registro de Elaboradores.

2. Las solicitudes de inscripción, formalizadas en impreso oficial, se dirigirán al Consejo Regulador acompañadas de la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos en las disposiciones y normas vigentes.

3. En el Registro de Elaboradores de "Ensamada de Mallorca" constará el nombre y razón social de la empresa, el nombre del responsable de la industria elaboradora, localidad de emplazamiento, capacidad de elaboración, características y maquinaria, sistema de elaboración y envasado, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la industria. Se incluirá un plano o croquis a escala donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones del local de elaboración.

4. El Consejo Regulador podrá denegar por resolución motivada, previa audiencia del interesado, aquella inscripción que no se ajuste a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones de carácter técnico que deban reunir los locales de elaboración, descritas en el Manual de Calidad.

5. La inscripción en este Registro no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos legalmente y, en especial, en el Registro General Sanitario de Alimentos, cuya certificación de inscripción deberá acompañarse a la solicitud de inscripción en el Consejo Regulador.

Artículo 16. Vigencia de las inscripciones

1. Para la vigencia de las inscripciones en el Registro será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá revocar la inscripción, mediante resolución motivada y previa audiencia del interesado, cuando el titular de la misma no se atuviera a tales prescripciones.

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

3. Todas las inscripciones en el Registro serán renovadas en plazo y forma que determine el Consejo Regulador, pudiendo éste establecer condiciones para la renovación, descritas en el Manual de Calidad.

CAPÍTULO V

Derechos y Obligaciones.

Artículo 17. Titulares de los derechos

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan las industrias inscritas en el Registro de Elaboradores de la Indicación Geográfica Protegida podrán elaborar y envasar ensaimadas con derecho a ser amparadas por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la Indicación Geográfica Protegida "Ensamada de Mallorca" a las ensaimadas procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro, que hayan sido elaboradas conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones establecidas en el artículo 13.

Las firmas inscritas sólo podrán elaborar, envasar y almacenar ensaimadas amparadas por este Reglamento en los locales declarados en la inscripción.

3. El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro de Elaboradores.

4. Por el mero hecho de la inscripción en el Registro de Elaboradores, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad, y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

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

Artículo 18. Utilización de nombres comerciales

Las firmas inscritas en el Registro de Elaboradores podrán utilizar además del nombre o 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) Haber sido autorizados por el Consejo Regulador, previa solicitud de los interesados, acompañada de los documentos fehacientes y haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan de cuanto concierne al uso de dicho nombre en ensaimadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida. En el caso de que un nombre comercial sea usado por varias firmas inscritas, la responsabilidad será solidaria.

b) En el caso de infracción grave o muy grave cometida utilizando uno de estos nombres comerciales, su empleo será prohibido en lo sucesivo a la firma o firmas autorizadas, sin perjuicio de la sanción correspondiente.

Artículo 19. Reserva de nombres y marcas

1. Las marcas, símbolos, emblemas y leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda, que se utilice aplicado a las ensaimadas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otras ensaimadas, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado a dicha entidad, la cual, caso que entienda que su aplicación no causa perjuicio al producto amparado, elevará la correspondiente propuesta a la Consejería de Agricultura y Pesca, que resolverá.

2. El Consejo Regulador podrá impedir la aplicación de nombres comerciales, marcas, símbolos o leyendas publicitarias propias de las firmas inscritas en el Registro del Consejo Regulador en la comercialización de otros productos similares con la finalidad de no causar perjuicio o desprestigio a la Indicación Geográfica Protegida, ni posible confusión al consumidor.

Artículo 20. Normas particulares de etiquetado

1. Las ensaimadas envasadas amparadas con la Indicación Geográfica Protegida, para su comercialización irán provistas de una etiqueta, contraetiqueta, precinto o distintivo del Consejo Regulador, que estará numerado y será controlado, suministrado y expedido por éste, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado de forma que no permita una segunda utilización.

2. En las etiquetas propias de cada elaborador, que se utilicen en las ensaimadas amparadas, figurará obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Indicación Geográfica Protegida y el número de Registro en la misma, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

3. Antes de la puesta en circulación, las etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a ensaimadas protegidas o a ensaimadas sin derecho a la Indicación Geográfica Protegida, deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a efectos de lo dispuesto en este Reglamento. Se denegará la autorización de aquellas etiquetas puedan dar lugar a confusión del consumidor. Asimismo, podrá ser revocada la autorización, previa audiencia de la firma interesada, cuando varíen las circunstancias de la misma.

4. El Consejo Regulador, previa conformidad de la Consejería de Agricultura y Pesca, adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida. Este emblema deberá figurar en todos los documentos que expida el Consejo Regulador.

5. El Consejo Regulador podrá obligar a que, en el exterior de las instalaciones inscritas y en lugar destacado, figure el emblema que aluda a esta condición.

Artículo 21. Volante de circulación

La expedición de ensaimadas que tenga lugar entre firmas inscritas deberá ir acompañada por un volante de circulación entre elaboradores expedido previamente por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine en el Manual de Calidad.

Artículo 22. Envasado

1. El envasado y etiquetado de las ensaimadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Ensamada de Mallorca" deberá realizarse, exclusivamente, en los locales de elaboración, almacenado y envasado inscritos y autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo la ensaimada, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación.

2. Las ensaimadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Ensamada de Mallorca" únicamente pueden circular y ser expedidas por las firmas inscritas en las condiciones de envasado y/o embalaje aprobadas por el

Consejo Regulador, que no perjudiquen su calidad o prestigio.

Artículo 23. Declaraciones

1. Con el objeto de poder controlar la producción y acreditar el origen y calidad de las ensaimadas, todas las firmas inscritas en el Registro de Elaboradores estarán obligadas a:

a) Llevar un libro o soporte magnético, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que mensualmente se anotarán los datos referentes al número y kilogramos de ensaimadas elaboradas, y el número y kilogramos de ensaimadas amparadas que se expenden al mercado.

b) Presentar al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuran en el libro o soporte magnético. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

2. Las declaraciones mensuales se presentarán por duplicado en los formularios establecidos por el Consejo Regulador, uno de cuyos ejemplares será devuelto al declarante como garantía de su presentación, quien lo conservará a disposición del Consejo Regulador durante un plazo de cinco años.

3. Las declaraciones a que se refiere el apartado uno de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma global, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 24. Certificación

1. Para que las ensaimadas puedan ser certificadas deberán cumplir con las características definidas en el presente Reglamento.

2. Todas las firmas inscritas en el Registro de Elaboradores estarán sometidas a los controles realizados por el Consejo Regulador con el objeto de verificar que las ensaimadas que ostentan la Indicación Geográfica Protegida "Ensamada de Mallorca" cumplen los requisitos del presente Reglamento.

3. Los controles se basarán en inspecciones de los locales declarados, revisión de la documentación, ingredientes, elaboración y producto acabado.

Cuando se compruebe que los ingredientes, elaboración o producto acabado no cumplen con los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, el producto no podrá comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el capítulo VII de este Reglamento.

4. Las ensaimadas que no hayan obtenido la certificación deberán permanecer debidamente separadas, y el Consejo Regulador vigilará el destino de las mismas que, en ningún caso, podrán ser amparadas con la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 25. Descalificación

Toda ensaimada o lote de ensaimadas que por cualquier causa presente defectos, o que en su elaboración se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento, no podrán comercializarse con la Indicación Geográfica Protegida, y deberán permanecer debidamente separadas y rotuladas, si bien podrán destinarse al consumo directo o a la elaboración de otros productos, siempre que sean aptas para el consumo humano.

El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad las normas específicas a cumplir para garantizar un perfecto control de estos productos.

**CAPITULO VI.
Consejo Regulador.****Artículo 26. Definición**

1. El Consejo Regulador es un órgano colegiado dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determina la legislación vigente.

2. Su ámbito de competencias, está determinado:

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

b) En razón a los productos, por los protegidos por la Indicación Geográfica Protegida, en cualquiera de sus fases de elaboración, almacenaje, envasado y circulación.

c) En razón de las personas, por aquéllas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Elaboradores.

3. El Consejo Regulador será el Organismo de Certificación que, de acuerdo con el artículo 10 del Reglamento CE 2081/92, se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida cum-

plan los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

Artículo 27. Funciones

1. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en este Reglamento.

2. El Consejo Regulador deberá promocionar las ensaimadas con Indicación Geográfica Protegida "Ensaïmada de Mallorca" y fomentar la mejora de la calidad de ésta.

3. El Consejo Regulador, previos los estudios pertinentes, podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca, la aprobación de normas para la mejora y/o control de calidad.

Artículo 28. Composición

1. El Consejo Regulador está constituido por:

a) Un Presidente, nombrado por el Consejero de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, a propuesta del Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente, elegido de entre los Vocales y designado de igual forma que el Presidente.

c) Seis Vocales en representación del sector elaborador elegidos de entre los inscritos en el Registro de Elaboradores.

d) Dos Vocales técnicos, con especiales conocimientos sobre calidad agroalimentaria, designados por la Consejería de Agricultura y Pesca.

2. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

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

4. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se sustituirá por el suplente, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

6. Cesará el Vocal que, durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a la que pertenezca. Igualmente, cesarán los Vocales que se ausenten injustificadamente a tres sesiones consecutivas del Consejo o a cinco alternas, o por causar baja en el Registro la empresa a la que representa.

7. El ejercicio de los cargos de Vocales del Consejo Regulador no será remunerado, sin perjuicio del derecho a cobro de los gastos que el ejercicio del mismo pueda conllevar.

8. La elección y nombramiento de Vocales del Consejo Regulador se realizará de acuerdo con la legislación vigente.

Artículo 29. Vinculación de los Vocales

1. Los miembros del Consejo Regulador a los que se refiere el apartado c) del punto 1 del artículo anterior deberán estar vinculados al sector que representan, bien directamente o por ser directivos o componentes de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo Regulador representación doble, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma empresa.

2. Los Vocales elegidos en calidad de directivos a una firma inscrita, cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma, aunque sigan vinculados al sector por haber pasado a otra empresa.

Artículo 30. Convocatoria de reuniones y adopción de acuerdos

1. El Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de, al menos, la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre con carácter ordinario y de forma extraordinaria siempre que fuese preciso.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán por comunicación personal a los miembros del Consejo, mediante cualquier medio técnico que deje constancia de su recepción, y con al menos cuatro días de antelación. La citación debe ir acompañada del orden del día de la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

En caso de necesidad, y cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a

juicio del Presidente, o de la mitad de los Vocales, el plazo de convocatoria será de tan sólo dos días.

En todo caso, en cada una de las sesiones, para su validez constitutiva, será necesaria la presencia de más de la mitad de la totalidad de los miembros del Consejo.

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

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

Artículo 31. Comisión Permanente

Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y tres Vocales titulares designados por el pleno del Consejo. El Secretario del Consejo Regulador formará parte de la Comisión Permanente, con voz pero sin voto. En la sesión en la que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 32. Funciones del Presidente

1. Al Presidente corresponde:

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

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y complementarias.

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

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

e) Aprobar las normas de régimen interno del Consejo.

f) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Suscribir los contratos en nombre del Consejo Regulador, tras su aprobación por el pleno.

i) Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y en el mercado se produzcan.

j) Remitir a la Consejería de Agricultura y Pesca aquellos acuerdos que, para el cumplimiento general, acuerde el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquellos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiendan la Comunidad Autónoma de les Illes Balears o la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

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

3. El Presidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

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

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca, a propuesta del Consejo Regulador.

d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la Consejería de Agricultura y Pesca, para su designación como nuevo Presidente, si bien el mandato de éste sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

5. El Presidente podrá delegar sus competencias en el Vicepresidente, en caso de ausencia o enfermedad.

Artículo 33. El Secretario y los servicios del Consejo

1. El Consejo Regulador tendrá un Secretario designado por el propio Consejo a propuesta del Presidente, de quien dependerá directamente y cuyos cometidos específicos serán:

- a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los tomados por la Comisión Permanente.
- b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.
- c) Los asuntos referidos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativos.
- d) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.
- e) Cuantas funciones se le encomienden por el Presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

2. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal y/o servicios necesarios, que figuren dotados en el presupuesto propio del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tienen encomendadas el Consejo Regulador contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá sobre el Director de los mismos que será designado por el Consejo a propuesta del Presidente.

4. Para los servicios de control y vigilancia, contará con Inspectores y/o Servicios de Inspección propios. Estos Inspectores y/o Servicios de Inspección serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el organismo competente de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, con las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre las firmas inscritas en el Registro de Elaboradores.
- b) Sobre las ensaimadas amparadas en el ámbito de la Indicación Geográfica Protegida.

5. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos urgentes, el personal y/o servicios necesarios siempre que tenga aprobada en el presupuesto la dotación para este concepto.

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

Artículo 34. Comité de Certificación

1. El Comité de Certificación es el órgano consultivo del sistema de certificación de la Indicación Geográfica Protegida "Ensamada de Mallorca", no posee personalidad jurídica en sí mismo y es el máximo responsable del sistema de certificación.

2. El Comité de Certificación es el encargado de controlar las actividades de certificación y es responsable de asegurar la imparcialidad e independencia del proceso de certificación. El Comité de Certificación adoptará sus decisiones en todo lo concerniente a la certificación de forma totalmente independiente e imparcial.

3. En ningún caso el Consejo Regulador podrá tomar acuerdos que afecten al sistema de certificación si no son aprobados por el Comité de Certificación.

4. El Comité de Certificación se compone de:

- a) Un representante del Consejo Regulador, elegido en el seno del mismo de entre los b) Vocales en representación del sector elaborador.
- b) Un representante del sector fabricante/comercializador de materias primas, designado por la Cámara de Comercio.
- c) Un representante de los consumidores, designado de entre las Asociaciones de Consumidores y Usuarios inscritos en el Registro de Asociaciones de Consumidores, por el Consejo Balear de Consumo.
- d) El Secretario del Consejo, con voz pero sin voto.

5. Al Comité de Certificación le corresponde, en cada caso, emitir informes sobre las decisiones y actividades del Consejo Regulador relativas a la certificación del producto amparado, informe que será preceptivo cuando lo solicite el propio Consejo para:

- a) La formulación de la política de calidad y de los criterios aplicados a la presentación, etiquetado y publicidad de los productos amparados.
- b) El contenido del Manual de Calidad y de los procedimientos de actuación de la estructura de certificación.
- c) Las reclamaciones y recursos relativos a la actividad de certificación y descalificación.
- d) La supervisión de las auditorías internas y revisiones periódicas del sistema de calidad.

6. El Comité de Certificación redactará y aprobará su reglamento interno de funcionamiento que estará descrito en el Manual de Calidad.

7. A requerimiento del Comité de Certificación el Consejo Regulador justificará las actuaciones acometidas en relación con la certificación, poniendo a

disposición de aquél la documentación necesaria.

8. Cuando los informes emitidos por el Comité de Certificación fueran desoídos por el Consejo Regulador aquél podrá dirigirse en queja a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

Artículo 35. Financiación

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

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

a) Exacción sobre las ensaimadas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida: uno por cien de la base. La base será el valor resultante de multiplicar los kilogramos de ensaimadas amparadas por el valor medio, en euros, del precio de venta de un kilogramo de ensaimada en la zona de elaboración.

b) 0,60 euros por expedición de certificado o visado de facturas y el doble del precio del coste sobre cada etiqueta o contraetiqueta.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: de la a) los titulares de las industrias elaboradoras inscritas que expidan ensaimadas amparadas al mercado, y de la b) los titulares de las industrias inscritas solicitantes de certificados, visado de facturas y adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

B. Las subvenciones, legados y donaciones que reciban.

C) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa y de las sanciones que por contravención al presente Reglamento sean resueltas por el propio Consejo Regulador.

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

E Y todos aquellos recursos obtenidos de conformidad con las disposiciones legales.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse, a propuesta del Consejo Regulador, por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo aconsejen y siempre que se ajusten a los límites establecidos en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuran en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 36. Acuerdos

1. Los acuerdos del Consejo Regulador se notificarán a los interesados. No obstante, cuando dichos acuerdos no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de personas o industrias relacionadas con la elaboración de la ensaimada de Mallorca se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, y se publicarán en el Boletín Oficial de les Illes Balears.

2. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán susceptibles de recurso ante el Consejero de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

CAPÍTULO VII.

Infracciones, sanciones y procedimiento.

Artículo 37. Base Legal

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento; a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes"; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Decreto 14/1994, de 10 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento a seguir por la Administración de la Comunidad Autónoma, para el ejercicio de la potestad sancionadora; así como al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

Artículo 38. Tipos de sanciones

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la Indicación Geográfica Protegida o baja en el Registro de la misma, conforme se expresa en los artícu-

los siguientes y se especifica en el Manual de Calidad, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia, puedan ser impuestas.

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

Artículo 39. Clasificación de las infracciones

1. Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en el Registro de la Denominación se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

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

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

a) Falsear u omitir en las declaraciones para inscripción en el Registro los datos y/o comprobantes que precisen.

b) No comunicar al Consejo Regulador en el plazo establecido cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en el Registro.

c) El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en el artículo 23 de este Reglamento, en relación con las declaraciones de elaboración y de movimiento de las existencias de productos.

d) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere en este apartado A).

B) Infracciones a lo establecido en este Reglamento o sus disposiciones complementarias, y a los acuerdos del Consejo Regulador sobre elaboración, características, conservación, etiquetado, envasado, almacenado y comercialización del producto amparado. Se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de las mercancías afectadas, pudiendo aplicarse, además, el decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

a) El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de elaboración, conservación y transporte.

b) Empleo en la elaboración de ensaimadas amparadas, de ingredientes distintos de los autorizados por el artículo 7 de este Reglamento y especificados en el Manual de Calidad.

c) El incumplimiento de las normas de elaboración de la ensaimada que se establecen en este Reglamento, o en las disposiciones complementarias, que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

d) No permitir o dificultar la recogida de muestras.

e) Cualquier falta de colaboración o entorpecimiento en las labores de control e inspección.

f) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en materia a que se refiere este apartado B).

C) Infracciones por uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas que van desde 120,20 euros al doble del valor de la mercancía o productos afectados cuando éste supere dicha cantidad, y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

a) La utilización de marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Indicación Geográfica Protegida o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otras ensaimadas no protegidas, así como las infracciones del artículo 20.

b) El empleo de la Indicación Geográfica Protegida en ensaimadas que no hayan sido elaboradas conforme a las normas establecidas en la legislación vigente, en este Reglamento, o en sus disposiciones complementarias, y los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador en esta materia, o que no reúnan las características físico-químicas y organolépticas que las caracterizan.

c) El empleo de marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador en esta materia.

d) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, contraetiquetas, etiquetas, sellos, publicidad y cualquier otro material propio de la Denominación, así como la falsificación de los mismos.

e) Las infracciones a lo establecido en el artículo 21.

f) Efectuar la elaboración, almacenamiento, envasado y etiquetado de ensaimadas en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

g) La expedición, circulación o comercialización de ensaimadas amparadas en porciones.

h) La expedición, circulación o comercialización de ensaimadas ampara-

das desprovistas de la etiqueta enumerada o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

i) El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 35.1.1., por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

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

Artículo 40. Infracciones de los no inscritos

1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en el Registro de Elaboradores del Consejo Regulador son las siguientes:

a) Usar indebidamente la Indicación Geográfica Protegida.

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

c) Emplear los nombres protegidos por la Indicación Geográfica Protegida, en etiquetas o propaganda de productos distintos al producto amparado, aunque vayan precedidos por el término "tipo" u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Indicación Geográfica Protegida o tienda a producir confusión en el consumidor respecto de la misma.

2. Estas infracciones se pondrán en conocimiento de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears y de las autoridades competentes para que inicien las actuaciones legales procedentes.

Artículo 41. Graduación de las sanciones

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

1º. Se aplicarán en su grado mínimo:

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

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

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

2º. Se aplicarán en su grado medio:

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

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

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

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

3º. Se aplicarán en su grado máximo:

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

b) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

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

4º. En los casos de las infracciones tipificadas en los puntos 39 B) y 39 C), se podrá aplicar la suspensión temporal del uso de la Denominación o la baja en el Registro de la misma.

La suspensión temporal, no superior a tres meses, del derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados, contraetiquetas y demás documentos expedidos por el Consejo Regulador.

La baja supondrá la expulsión del infractor del Registro del Consejo Regulador y como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la Denominación.

Artículo 42. Decomiso de mercancía

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

2. En el caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará sometido a lo dispuesto en el artículo 435 del Código Penal.

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de las muestras, si los hubiera. En caso contrario se procederá por la vía de apremio.

Artículo 43. Reincidencia

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

2. En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción las multas podrán ser elevadas hasta el triple de las señaladas en este Reglamento.

3. Se considerara reincidente el infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento en el año anterior.

Artículo 44. Iniciación, instrucción y resolución de expedientes

1. La iniciación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en el Registro de Elaboradores, y su resolución se efectuará por éste cuando la multa señalada no exceda de 300,51 euros. En el caso de que la cuantía de la sanción exceda dicho importe, la propuesta de resolución se trasladará a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

2. En el caso de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas no inscritas en el Registro de Elaboradores del Consejo Regulador, corresponderá a los órganos de la Administración del Estado o Autónoma competentes en la materia, la incoación, instrucción y resolución de los expedientes correspondientes.

3. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador deberán actuar como instructor el Secretario del Consejo, y como secretario el letrado del Consejo o, en caso de no haberlo, una persona al servicio del mismo, asegurando en todo caso la adecuada separación entre las fases de instrucción y resolución de acuerdo con la normativa vigente.

4. La decisión sobre el decomiso definitivo de productos o destino de éstos corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente conforme los apartados anteriores.

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

6. En los casos que la infracción concierna al uso indebido de la Indicación Geográfica Protegida y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y ulteriores sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación para la protección de la propiedad industrial

— 0 —

Num. 8402

Decreto 40/2003, de 25 de abril, por el que se regula la extracción de Coral Rojo en las aguas interiores de las Illes Balears.

La Directiva 92/43/CEE, del Consejo, de 21 de mayo, relativa a la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres, así como el Real Decreto 1997/1995, de 7 de diciembre, que establece medidas para contribuir a garantizar la biodiversidad mediante la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres, incluyen, el coral rojo (*Corallium rubrum*), en el listado de las especies que pueden ser sometidas a una explotación regulada. Así mismo, el Reglamento (CEE) 1626/1994 del Consejo, de 27 de junio, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo, restringen los instrumentos para la recolección del coral a los puramente manuales.

La Orden del Consejero de Agricultura y Pesca, de día 10 de mayo de 1985, regula la recogida del coral en las aguas interiores del Archipiélago Balear. Transcurridos más de 15 años desde que se dictó esta disposición, y teniendo en cuenta que durante este período los datos disponibles apuntan a una disminución generalizada del recurso, al menos en el Mediterráneo occidental, se estima necesario revisar y actualizar esta norma, al objeto de fijar unas zonas concretas de explotación, así como determinar un número máximo de autoriza-

ciones, para tener un mayor control sobre el recurso.

De conformidad con el artículo 1 del Reglamento (CE) 1626/1994, se ha cumplimentado el trámite de comunicación del proyecto a la Comisión Europea. Así mismo, en la tramitación de esta disposición han sido consultadas las entidades representativas del sector pesquero afectado.

Por ello, a propuesta del Consejero de Agricultura y Pesca, de acuerdo con Consejo Consultivo de las Illes Balears, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en la sesión de día 25 de abril de 2003,

DECRETO

CAPÍTULO I
Normas generales

Artículo 1**Objeto y ámbito de aplicación**

El objeto de este Decreto es la regulación de la extracción del coral rojo (*Corallium rubrum*) en aguas interiores de las Illes Balears.

Artículo 2**Ejercicio de la actividad**

1. Será requisito indispensable para la extracción de coral rojo en aguas interiores de las Illes Balears estar en posesión de la correspondiente autorización otorgada por la Dirección General de Pesca de la Consejería de Agricultura y Pesca.

2. Los adjudicatarios deberán extraer el coral personalmente.

3. No se podrá simultanear esta actividad con el ejercicio de ninguna otra actividad pesquera.

Artículo 3**Descubrimiento de nuevos bancos de coral o de irregularidades**

Todo pescador de coral que descubra un nuevo banco estará obligado a comunicarlo a la Dirección General de Pesca, con el mayor nivel de detalle posible (localización, abundancia, calidad). Asimismo, los pescadores de coral deberán comunicar a la Dirección General de Pesca cualquier irregularidad que observen en relación a actividades extractivas y a estado de conservación del recurso.

CAPÍTULO II
Normas técnicas

Artículo 4**Extracción del coral**

1. La extracción de coral se realizará obligatoriamente a mano, utilizando sólo piquetas y equipos de buceo autónomo o semiautónomo.

2. La extracción de coral sólo podrá realizarse entre el orto y el ocaso del sol.

3. Únicamente estará permitida la realización de una operación de extracción por día, bien sea en aguas interiores o exteriores i con independencia de la zona donde se efectúe.

4. Las inmersiones deberán realizarse como mínimo en pareja, siendo cada uno de los pescadores titular de su propia autorización.

Artículo 5**Talla mínima y extracción máxima**

1. Anualmente, cada persona autorizada podrá extraer un máximo de 400 kg de coral en bruto, considerando la suma de las extracciones realizadas en diferentes zonas y también las que pudieran realizarse en aguas exteriores e interiores de otras Comunidades Autónomas. La Dirección General de Pesca podrá reducir esta cantidad en zonas específicas en función del estado del recurso.

2. No se podrá extraer ninguna rama de coral con diámetro inferior a los 7 mm en el punto de fractura. Cuando el estado de conservación del recurso lo haga necesario, la Dirección General de Pesca podrá variar este diámetro mínimo.

3. La tenencia, transporte y comercialización de ramas de talla inferior a la reglamentaria queda expresamente prohibida.

Artículo 6**Vedas**

La Consejería de Agricultura y Pesca podrá, previo informe técnico del Servicio de Recursos Marinos, establecer zonas y épocas de veda para la pesca