

Artículo 37. *Crédito horario.*

Sin contenido.

Artículo 38. *Locales sindicales.*

Sin contenido.

Artículo 39. *Comunicación e Información sindical.*

Sin contenido.

Artículo 40. *Reglamentación Sindical.*

Sin contenido.

Artículo 41. *Secciones Sindicales.*

Sin contenido.

Artículo 42. *Garantías sindicales.*

Sin contenido.

Artículo 43. *Derecho a asamblea.*

Sin contenido.

Artículo 44. *Comisión de Trabajo en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Salud Laboral y Empresa Colaboradora.*

Sin contenido.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 28 de enero de 2003.

ARIAS CAÑETE

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias»

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Base legal de protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas o genéricas de productos agroalimentarios no vínicos, 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 Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, quedan protegidas con la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», las sidras que, reuniendo las características definidas en este Reglamento cumplan en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias».

2. Los productos que se van a amparar a través de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» son los siguientes:

Sidra: Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto. Su graduación alcohólica mínima adquirida será de 5 por 100 en volumen.

Se denomina seca la sidra que contiene menos de 30 g/l de azúcares; semiseca entre 30 y 50 g/l y dulce cuando contiene más de 50 g/l hasta su límite máximo de 80 g/l.

Sidra natural: Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto, elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen exclusivamente endógeno. Su contenido graduación alcohólica adquirida mínima será de 5 por 100 en volumen.

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

Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de las sidras amparadas, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, a la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias los acuerdos adoptados que afecten a los derechos y deberes de los inscritos para su aprobación.

Artículo 4. *Manual de Calidad y Procedimientos en aplicación de la Norma UNE-EN 45011.*

1. El Consejo Regulador elaborará un Manual de Calidad, en aplicación de la Norma UNE-EN 45011: Criterios generales relativos a los organismos

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

2778

ORDEN APA/224/2003, de 28 de enero, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias».

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

Transmitida la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Sidra de Asturias», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92 y en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, y aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» por Resolución de 24 de octubre de 2002, de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 3403/1983, de 7 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado en materia de agricultura al Principado de Asturias, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias».*

Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» aprobado por Resolución de 24 de octubre de 2002, de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, que figura como Anexo a la presente Orden, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea.

de certificación que realizan la certificación de productos, que será aprobado por la Autoridad Competente y puesto a disposición de los inscritos en los registros del Consejo Regulador.

2. La autoridad competente de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos elaborado por el Consejo Regulador en aplicación de la norma UNE-EN 45011.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 5. Zona de producción.

1. La zona de producción de manzana y elaboración de la sidra amparada por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», comprende los siguientes términos municipales de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias: Allande, Aller, Amieva, Avilés, Belmonte de Miranda, Bimenes, Boal, Cabrales, Cabranes, Candamo, Cangas de Narcea, Cangas de Onís, Caravia, Carreño, Caso, Castrillón, Castropol, Coaña, Colunga, Corvera, Cudillero, Degaña, El Franco, Gijón, Gozón, Grado, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Illas, Langreo, Las Regueras, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcín, Muros de Nalón, Nava, Navia, Noreña, Onís, Oviedo, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Pesoz, Piloña, Ponga, Pravia, Proaza, Quirós, Ribadedeva, Ribadesella, Ribera de Arriba, Riosa, Salas, San Martín de Oscos, San Martín del Rey Aurelio, Santirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Santo Adriano, Sariego, Siero, Sobrescobio, Somiedo, Soto del Barco, Tapia de Casariego, Taramundi, Teverga, Tineo, Valdés, Vegadeo, Villanueva de Oscos, Villaviciosa, Villayón, Yernes y Tameza.

2. La calificación de los terrenos y de los manzanos a efectos de su inclusión en la zona de producción, será realizada por el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en la documentación cartográfica correspondiente que obre en el Consejo Regulador. Deberá incluirse en la documentación cartográfica: el año de plantación, superficie total plantada, y porcentaje de variedades.

3. En caso de que el titular del terreno o de los manzanos esté en desacuerdo con la resolución del Consejo sobre la calificación del mismo, podrá recurrir ante la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, que resolverá previo informe del Organismo competente de la Administración del Principado de Asturias y de los Organismos técnicos que estime necesarios.

Artículo 6. Variedades.

1. La elaboración de la sidra protegida por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», se realizará exclusivamente con manzana de sidra de las variedades comprendidas dentro de los siguientes bloques tecnológicos:

Ácido: Durona de Tresali, Blanquina, Limón Montés, Teórica, San Roqueña, Raxao, Xuanina, Fuentes.; Dulce: Verdialona, Ernestina; Ácido-amargo: Regona; Amargo: Clara; Amargo-Semiácido: Meana; Dulce-amargo: Coloradona; Semiácido: Carrio, Solarina, De la Riega, Collaos, Perico, Prieta, Perezosa; Semiácido-amargo: Panquerina.

Las variedades se clasifican en función de la acidez y de la concentración en compuestos fenólicos en ocho bloques tecnológicos: dulce, dulce-amargo, amargo, semiácida, semiácida-amargo, amargo-semiácida, ácido y ácido-amargo.

2. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias la tramitación de acuerdo con el artículo 9 del Reglamento (CE) 2081/92, para la autorización de nuevas variedades, una vez comprobada, mediante los ensayos y experiencias oportunos, su aptitud para producir sidras de calidad, asimilables a las sidras tradicionales de la zona.

Artículo 7. Prácticas de cultivo.

1. Las prácticas del cultivo serán las adecuadas tendentes a obtener las mejores calidades y para poder inscribir la plantación en el Registro correspondiente, se admitirá:

a) El cultivo tradicional (extensivo de aprovechamiento mixto de manzana de sidra y pradera natural), con patrones franco o de semilla, que-

dando permitido el marco real, rectangular o tresbolillo, con un sistema de formación libre a todo viento.

b) El cultivo en eje (cultivo semiintensivo) con el empleo de portainjertos de vigor medio (semienanos), tipo MM106, MM111, M7. El sistema de formación será de eje en sus múltiples variantes, el marco de plantación rectangular y la distribución de las variedades se realizará por líneas.

Marcos de plantación y densidad autorizados

	Marco (Metros)	Densidad (Árbol/hectárea)
<i>Cultivo en eje</i>		
Patrones semienanos (MM 106, MM111, M7).	Máximo 6 × 3	512
	Mínimo 5 × 2	921
Patrón Franco.	Máximo 8 × 6	180
	Mínimo 6,5 × 4,5	250
<i>Cultivo tradicional</i>		
Patrones Semienanos (MM106, MM111, M7).	Máximo 6 × 6	277
	Mínimo 4 × 4	
Patrón Franco.	Máximo 10 × 10	100
	Mínimo 8 × 8	150

Las plantaciones registradas deberán ser correctamente mantenidas en cuanto a líneas y calles. Se realizará al menos una poda anual de invierno, y en las plantaciones menores de cuatro años de formación en eje también se realizará una poda en verde.

Queda prohibido el riego. No obstante, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de plantaciones inscritas en determinadas condiciones de sequía. Las plantaciones en formación (hasta tercer año incluido) podrán regarse a criterio del productor.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de aquellas prácticas de cultivo, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica agrícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de la manzana y de la sidra elaborada, de cuyos acuerdos dará conocimiento a la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias.

Artículo 8. Condiciones de recolección.

1. Las manzanas de sidra destinadas a la elaboración de sidras protegidas bajo la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», deben estar sanas y ser recolectadas en estado de maduración óptima, transportadas y almacenadas utilizando sistemas que no alteren la calidad inicial de la fruta.

El fruto que no esté sano, el que por las condiciones climáticas o de producción específicas del año, no reúna las características exigidas para producir las sidras representativas de la Denominación, no podrá emplearse para la obtención de la sidra protegida.

2. Los rendimientos de las plantaciones en producción no podrán exceder de 35 toneladas por hectárea.

3. La superficie en producción se obtiene multiplicando el número total de árboles en producción por la superficie media ocupada por cada árbol, definida a partir de las distancias entre arboles en la plantación.

4. La manzana procedente de plantaciones, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de sidras acogidas a esta Denominación de Origen Protegida.

5. Las condiciones de recolección y transporte de la manzana serán las establecidas en el Manual de Calidad.

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 9.

1. Las técnicas empleadas en todas las fases de elaboración de las sidras, desde la manipulación y molienda de la manzana, la extracción del mosto y la conservación de la sidra, están dirigidas a la obtención de productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres propios de las sidras de la zona de producción, siempre de acuerdo a la legislación vigente.

Se admitirán las técnicas modernas, suficientemente experimentadas, que no produzcan demérito de la calidad de las sidras, como es el caso de la incorporación de CO₂, de origen exclusivamente endógeno para el proceso de elaboración de la «sidra», obtenido en la fase de fermentación del mosto, y que una vez recogido, depurado, comprimido, filtrado y almacenado en depósitos adecuados, se incorpora a la «sidra» por medio de una saturadora, previo al embotellado.

2. Quedan prohibidos los molinos que rompan la pepita del fruto.

3. En la obtención de los mostos se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna, orientada hacia la mejora de la calidad de las sidras. Se aplicarán presiones adecuadas sobre las manzanas previamente molidas, de forma que el rendimiento en mosto no sea superior al 80 por 100. Este límite podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la recolección, previo asesoramiento y comprobaciones necesarias.

4. Quedan prohibidas para la obtención de mostos de manzana o sidras protegidas, las denominadas «continuas», en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

5. Se permitirá la utilización de equipos de refrigeración y las prácticas de trasiegos, clarificaciones y filtraciones con materias y materiales autorizados.

Asimismo, únicamente para la elaboración de «sidra», no de «sidra natural», se admitirán los equipos debidamente autorizados necesarios para el proceso de recuperación de CO₂ citado en el apartado 1.b) de este artículo.

6. La zona de elaboración de las sidras amparadas por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» coincide con las zonas de producción definidas en el artículo 5 de este Reglamento. Por tanto, la elaboración y embotellado de las sidras de «Sidra de Asturias» han de realizarse en las bodegas enclavadas en la zona de producción del Principado de Asturias.

Artículo 10. Fases de elaboración.

1. Obtención del mosto de manzana: La extracción del mosto se realiza por prensado, previa trituración de las manzanas.

2. Fermentación: Durante esta fase se transforman los azúcares del mosto en etanol y anhídrido carbónico como compuestos mayoritarios, produciéndose también los llamados compuestos secundarios que contribuyen positivamente al sabor y aroma de la sidra.

3. Maduración y estabilización: A lo largo de la maduración de la sidra se pierden los gustos amargos y se gana en la conjunción de los atributos sensoriales que se valoran (visual, sabor, aroma). Finalmente la etapa de estabilización persigue la estabilización biológica y el mantenimiento de las características organolépticas y físico-químicas de las sidras.

4. Prácticas permitidas y prohibidas:

A) Prácticas permitidas:

1. Mostos:

a) La obtención de los mostos por prensado de las variedades autorizadas y sus mezclas.

b) La aplicación de frío y gases inertes para el mantenimiento de los mostos naturales.

c) La filtración y clarificación con materias autorizadas y enzimas pectolíticas.

d) La corrección de los mostos con sustancias autorizadas.

e) La concentración de los mostos naturales obtenidos por prensado de las variedades autorizadas para la edulcoración.

2. Sidra:

a) La mezcla de sidras amparadas.

b) Las prácticas propias de la elaboración, trasiegos, clarificaciones, filtraciones.

c) La utilización de tratamientos de frío.

d) Las correcciones con sustancias autorizadas.

e) La utilización de gases inertes (nitrógeno) para el mantenimiento de las sidras.

f) La fermentación con levaduras seleccionadas.

g) La incorporación de gas carbónico previo al embotellado. La procedencia de este gas será únicamente de origen endógeno y obtenido por recuperación durante el proceso de fermentación.

h) La adición como edulcorante de hasta 80 g de azúcar por litro, en forma de jarabe de azúcar, mosto natural o mosto concentrado de man-

zana, y en una proporción máxima en volumen de una parte por cada diez de sidra base.

3. Sidra natural:

a) La mezcla de sidras naturales amparadas.

b) Las prácticas tradicionales de lagar, trasiegos, clarificaciones, filtraciones.

c) La utilización de tratamientos de frío.

d) Las correcciones con sustancias autorizadas.

e) La utilización de gases inertes (nitrógeno) para el mantenimiento de las sidras.

f) La fermentación con levaduras seleccionadas.

B) Prácticas prohibidas:

1. Mostos:

a) Queda prohibida toda operación que modifique la riqueza natural en azúcar de los mostos naturales de manzana.

b) La mezcla de mostos naturales con mostos concentrados en cualquier proporción.

c) La aromatización artificial de los mostos.

d) La pasterización.

2. Sidra:

a) Queda prohibido el aumento artificial de la graduación alcohólica natural.

b) La corrección y/o adición de productos no autorizados.

c) Añadir agua en cualquier fase de la elaboración.

d) La adición de vino, fermentados de frutas y/o la de alcohol de cualquier procedencia.

e) El empleo de edulcorantes artificiales y dextrinas.

f) El empleo de materias colorantes distintas del caramelo de azúcar.

g) El empleo de ésteres, aromas y sustancias similares de cualquier clase o procedencia.

h) La pasterización.

i) La adición de anhídrido carbónico exógeno.

3. Sidra natural:

a) Todas las previstas en el apartado 2.

b) La adición de anhídrido carbónico de cualquier procedencia.

c) El empleo de azúcares de cualquier tipo de procedencia.

Artículo 11. Separación de procesos y productos.

En los lagares inscritos, deberá existir una neta separación entre materias primas, proceso de elaboración, almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, y los que no están destinados a tal fin. Conforme a las normas establecidas en el Manual de Calidad.

CAPÍTULO IV

Características de las sidras

Artículo 12. Parámetros físico-químicos y organolépticos de la sidra.

1. Las sidras protegidas por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», provendrán necesariamente de variedades de manzanas procedentes de plantaciones inscritas y que cumplan las siguientes características físico-químicas en el momento de la calificación:

Sidra y sidra natural:

Acidez volátil: <2.0 g/l ácido acético.

Grado alcohólico: >5 por 100 (v/v).

Dióxido de azufre total: <100 mg/l.

2. El Consejo Regulador podrá establecer para cada campaña límites de otros componentes de las sidras, así como los parámetros analíticos que considere de interés para la caracterización de las sidras acogidas a la Denominación de Origen.

3. En el momento de la certificación los controles podrán realizarse exhaustivamente, partida por partida, o excepcionalmente mediante muestras aleatorias suficientemente representativas, y deberán ser realizados por el Consejo Regulador de acuerdo con el Manual de Calidad, Manual de Procedimiento y otras normas dictadas por el mencionado organismo. En dichos documentos se reflejará el procedimiento a seguir respecto a

las partidas certificadas y a las condiciones de descalificación en cualquiera de las fases de producción.

4. El proceso constará de examen analítico y organoléptico, pudiendo dar lugar a la certificación, descalificación o emplazamiento, de acuerdo con el Manual de Calidad y Manual de Procedimiento.

5. El análisis físico-químico se efectuará en un laboratorio oficial o reconocido oficialmente.

6. El análisis organoléptico se realizará por el Comité de Cata nombrado a tal efecto, cuya composición y funcionamiento deberá quedar recogido en el Manual de Calidad, Manual de procedimientos y otras normas dictadas por el Consejo Regulador. Las sidras certificadas deberán mantener las cualidades organolépticas características de las mismas, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. En el caso que se constate alguna alteración en estas características en detrimento de la calidad o que en su elaboración se incumplan los preceptos de este Reglamento o los señalados en la legislación vigente, serán descalificadas por el Consejo Regulador por el procedimiento establecido en el manual de calidad.

7. Asimismo, se considerará descalificado cualquier producto obtenido por la mezcla con otro previamente descalificado.

8. La descalificación de las sidras podrá realizarse por el Consejo Regulador en cualquier fase de la elaboración, en el interior de la zona de producción, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberá permanecer en envases identificados y debidamente rotulados, bajo el control de dicho Organismo.

9. Las sidras protegidas por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» embotelladas y listas para el consumo cumplirán las siguientes características:

Sidra natural:

Acidez volátil: <2.0 g/l ácido acético.

Grado alcohólico: >5 por 100 (v/v).

Dióxido de azufre total: <150 mg/l.

Presión de anhídrido carbónico en botella (20° C) > 0.5 atm.

Sidra:

Acidez volátil: <2.0 g/l ácido acético.

Grado alcohólico: >5 por 100 (v/v).

Dióxido de azufre total: <200 mg/l.

Presión de anhídrido carbónico en botella (20° C) > 3 atm.

10. Asimismo las sidras protegidas deberán poseer las características organolépticas propias del producto:

Sidra natural: Aroma y sabor francos, limpios y equilibrados, manteniendo los atributos de gas que definen su tipicidad y de aspecto transparente y brillante.

Sidra: Aroma y sabor equilibrados y frescos, desprendimiento de espuma y persistencia de rosarios así como la limpieza y brillantez característica.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 13. *Registros del Consejo Regulador.*

1. Por el Consejo Regulador se llevará un Registro de Operadores que se subdivide en:

- Registro de Operadores «Plantaciones».
- Registro de Operadores «Lagares».

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

3. Los operadores que realicen más de una parte del proceso deberán tener inscritas sus plantaciones y lagares en los registros correspondientes.

4. La inscripción en el Registro de Operadores no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos, y, en especial en el Registros de Industrias Agrarias y en el de Envasadores y Embotelladores, en su caso, lo que habrá de acreditarse previamente a la inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

Artículo 14. *Registro de Operadores «Plantaciones».*

1. En el Registro de Operadores «Plantaciones», podrán inscribirse todas aquellas situadas en la zona de producción que se ajusten a los

preceptos de este Reglamento y cuya manzana pueda ser destinada a la elaboración de las sidras protegidas.

2. En la inscripción figurará: El nombre y CIF, NIF o DNI del propietario y, en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de propiedad útil; el nombre y número de la parcela, situación y término municipal en que está situado, año de plantación, superficie de producción, número de manzanos, marcos, edad, variedades y cuantos datos sean necesarios para la localización y clasificación de la parcela.

3. El Consejo Regulador entregará a los propietarios de las parcelas inscritas una credencial de dicha inscripción.

Artículo 15. *Registro de Operadores «Lagares».*

1. En el Registro de Operadores «Lagares» podrán inscribirse aquellas instalaciones de elaboración de sidra situadas en la zona de producción que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar sidras y que puedan optar a ser protegidas por la Denominación de Origen Protegida.

2. En la inscripción figurarán: El nombre de la persona física o jurídica titular de la bodega, localidad y zona de emplazamiento de la empresa, características de la maquinaria y capacidad de los depósitos, sistemas de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación del lagar. En el caso de que el titular no sea propietario de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Con la solicitud se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde se reflejen los detalles de construcción e instalaciones.

3. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distintas de las utilizadas para la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y deberán declarar expresamente de qué tipos de producto se trata y cumplir lo establecido por el Consejo Regulador en su correspondiente Manual de Calidad, Manual de Procedimientos y otros documentos internos del Consejo Regulador, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de las sidras protegidas.

Artículo 16. *Condiciones de inscripción.*

1. La inscripción en los Registros de Operadores será voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año para poder proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad. Las entidades registradas podrán causar baja por sanción del Consejo Regulador, no pudiendo solicitar nuevamente el alta antes de transcurridos dos años.

2. Para poder obtener la certificación de la sidra con la Denominación de Origen Protegida será necesaria la inscripción en el Registro.

3. La inscripción en los Registros de Operadores será efectuada en la forma que se determine por el Consejo Regulador.

Artículo 17. *Vigencia de la inscripción.*

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

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

3. La inscripción en los Registros de Operadores de plantaciones y lagares será renovada en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 18. *Titulares de los derechos.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en el registro de operadores a que se refiere el artículo 13 sus plantaciones y lagares podrán producir manzana con destino a la elaboración de sidras protegidas, transformar dicha manzana y obtener sidras que podrán ser certificadas como Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» y envasadas bajo el amparo de dicha denominación.

2. La Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» sólo puede aplicarse a la sidra procedente de plantaciones y lagares inscritos en el correspondiente Registro de Operadores, que hayan sido producidas, elaboradas y envasadas conforme a las normas exigidas por este Reglamento y el Manual de Calidad y que reúnan las condiciones físico-químicas y organolépticas establecidas en el artículo 12.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en documentación, etiquetas, publicidad o propaganda, es exclusivo de las firmas que una vez inscritas y registradas en el Consejo Regulador, han obtenido la certificación del producto.

4. Dada la voluntariedad de la inscripción en el Registro, por el mero hecho de la misma, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad, del Manual de Procedimientos y otros documentos internos del Consejo Regulador, sin perjuicio de lo que dispongan las normas legales vigentes, 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 físicas o jurídicas inscritas, deberán tener actualizada la inscripción en el Registro y estar al corriente en el pago de sus obligaciones con el Consejo Regulador.

6. El Consejo Regulador garantiza la confidencialidad de todos los datos obtenidos de las personas físicas o jurídicas registradas y consignados en las solicitudes de inscripción o de los obtenidos en los controles e inspecciones realizados por el personal autorizado.

Artículo 19. Obligaciones de los titulares.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración, envasado y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de las sidras, las personas físicas o jurídicas titulares de las plantaciones y lagares, vendrán obligadas a cumplir los requisitos que a continuación se declaran y todos aquellos que dictamine el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas las plantaciones o lagares sólo podrán tener almacenadas las manzanas, mostos o sidras en los terrenos o locales declarados en el Registro, perdiendo en caso contrario el derecho a la Denominación de Origen.

3. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de las plantaciones y lagares, vendrán obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Operadores «Plantaciones» presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 30 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las plantaciones inscritas, indicando el destino de la misma y, en caso de venta, el nombre del comprador, según las normas establecidas en el Manual de Calidad.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Operadores «Lagares» deberán declarar antes del 30 de diciembre de cada año el volumen de sidra obtenida, debiendo consignar la procedencia de la manzana y el destino de las sidras que venda, indicando comprador y cantidad. En tanto tenga existencias de sidra deberán declarar trimestralmente en los veinte primeros días del trimestre siguiente el movimiento de mercancías durante el trimestre anterior y las existencias referidas al día primero del mes en curso.

Las declaraciones a que se refiere este Artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerada como falta muy grave.

c) Todas las firmas inscritas cumplimentarán, además, los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que, con carácter general, pueda establecer la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, sobre producción, elaboración, comercialización, etc.

4. La forma de almacenamiento, elaboración o envasado de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida y su separación de otros no protegidos, será la establecida en el Manual de Calidad.

5. Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda, que se utilicen en las sidras protegidas por la Denominación de Origen Protegida que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otras sidras no amparadas o bebidas derivadas de manzana.

Artículo 20. Emblema o logotipo.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen Protegida, previo informe de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

2. El emblema adoptado como símbolo de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» se utilizará como identificador del producto amparado y aparecerá en cuantos documentos, impresos, precintos o etiquetas elabore el Consejo Regulador.

Artículo 21. Envasado, Expedición y Comercialización de la sidra.

1. El envasado de las sidras amparadas por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» deberá ser realizado exclusivamente en los lagares inscritos en el Consejo Regulador. La sidra que cumpliendo las condiciones de elaboración, no se envase en plantas inscritas, perderá la concesión de la certificación y todo derecho de amparo bajo la Denominación de Origen Protegida.

2. La sidra amparada por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» podrá circular y ser expedida por los lagares inscritos, en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad y prestigio aprobados por el Consejo Regulador, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad, Manual de Procedimientos y otros documentos internos.

3. Los envases serán, exclusivamente, de vidrio no retornable y de capacidad igual o inferior a tres litros.

4. El Consejo Regulador podrá excepcionalmente autorizar cualquier otro material para envase, para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

5. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expida la sidra para consumo, irá provisto de una contraetiqueta numerada. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de la sidra y de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 22. Control de etiquetado.

1. Los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad.

2. En las etiquetas y contraetiquetas de las sidras envasadas figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación «Sidra de Asturias», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

La forma de aparecer en las etiquetas, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», será la establecida en el Manual de Calidad.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, litografías, etc., éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueden dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 23. Definición.

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» es un órgano adscrito a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, con carácter desconcentrado de la misma, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento, y de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes en esta materia.

2. Su ámbito estará determinado:

a) En lo territorial: Por la zona de producción y elaboración.

b) En razón de los productos: Por los protegidos por la Denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenado, envasado, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas: por las inscritas, personas físicas o jurídicas, en los diferentes registros.

3. El Consejo Regulador será el organismo de control y certificación que de acuerdo con el artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Denominación cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

El Consejo Regulador debe cumplir la norma EN-45.011.

El Consejo Regulador tiene capacidad para delegar las funciones que considere necesarias en personas o comités que estime adecuados para llevarlas a cabo.

Artículo 24. *Funciones del Consejo Regulador.*

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

2. Serán funciones también, entre otras, del Consejo Regulador:

a) Realizar el control de las parcelas y del origen de la materia prima para la elaboración de la sidra amparada; así mismo se encargará del seguimiento de los procesos de recolección, prensado de las variedades, trasiegos de los mostos, fermentación, maduración, clarificaciones, estabilización, embotellado, etiquetado, distribución y comercialización, con el objeto de que no se pueda confundir la sidra amparada bajo la Denominación de Origen Protegida con otras de distintas procedencias.

b) Será responsable del cobro de las tasas a los inscritos en el Registro de Operadores, del cobro de etiquetas y de las multas que puedan ser impuestas por sanción.

c) Elaborar los presupuestos, balances y liquidaciones de cuentas.

d) Otorgar al Presidente el poder de representar a la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» ante toda clase de organismos y entidades públicas o privadas de cualquier ámbito.

e) Elaborar el Presupuesto anual de la Denominación de Origen Protegida.

f) Elaborar las modificaciones al Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» para su aprobación por la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

g) Será responsable de la difusión de las normas entre los inscritos en los registros de la Denominación de Origen Protegida.

h) Será responsable de orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de la sidra protegida.

i) Informar a los operadores adscritos al mismo en todo lo referente a la calidad del producto.

j) Certificación de la calidad de la sidra amparada bajo la denominación.

k) Será responsable de la aplicación de su Reglamento y vigilancia de su cumplimiento.

l) Será responsable de la promoción y publicidad de la Denominación de Origen Protegida.

m) Seleccionar y registrar el logotipo que dará soporte a la Denominación de Origen Protegida.

n) Aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos.

o) Conceder el derecho de uso de la Denominación de Origen Protegida de acuerdo con el sistema de certificación recogido en el Manual de Calidad y Procedimientos.

p) Será el responsable de crear, gestionar y llevar al día los registros de inscritos.

q) Definir el perfil del Director Técnico de Certificación, realizando su nombramiento y su cese.

r) Seleccionar, contratar, suspender o renovar al personal.

s) Informar y formar al personal en todos los aspectos que afecten al desarrollo de sus funciones.

t) Definir los requisitos mínimos, llevar a cabo la selección y contratar a los subcontratistas.

u) Hacer público el sistema de certificación e informar a los usuarios de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», de los requisitos que deben cumplir para ajustarse a la norma.

v) Formación interna de la Denominación de Origen Protegida, mediante la realización de cursos, jornadas y seminarios.

w) Apoyo a la comercialización del producto amparado por la Denominación.

3. Asimismo y desde su vertiente socioeconómica de defensa de los intereses del sector el Consejo Regulador favorecerá las iniciativas para el establecimiento de acuerdos interprofesionales entre los operadores, inscritos en el registro.

Artículo 25. *Estructura del Órgano de Gobierno del Consejo Regulador.*

1. El Órgano de Gobierno del Consejo Regulador estará constituido de forma paritaria por doce Vocales:

a) Seis Vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Operadores «Plantaciones».

b) Seis Vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Operadores «Lagares».

c) Un representante designado por la Consejería de Medio Rural y Pesca que asistirá a las reuniones del Consejo, con voz, pero sin voto.

2. De entre estos doce Vocales, se elegirá un Presidente y un Vicepresidente, perteneciendo el Presidente y el Vicepresidente a sectores distintos.

El Presidente, asimismo, podrá ser propuesto de entre personas de reconocido prestigio, aún cuando no ostente la condición de vocal.

3. El Presidente será propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias y el Vicepresidente elegido por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Medio Rural y Pesca.

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

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

En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien, la gestión del nuevo Vocal solo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

Causará baja el Vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen Protegida o dejar de estar vinculado al sector que representa.

Artículo 26. *Vinculación de los vocales.*

1. Los Vocales a los que se refieren los apartados a) y b) del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores 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 representación doble, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

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

3. El Pleno del Consejo Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiendo proceder en este caso a nueva designación de acuerdo con lo establecido.

Artículo 27. *Funciones del Presidente.*

1. Al Presidente, como representante del Consejo Regulador, le 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 reglamentarias.

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

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

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

i) Remitir a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias aquellos acuerdos que para cumplimiento gene-

ral adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos, que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

- j) Supervisar el desarrollo de las certificaciones.
- k) Asegurar la adecuación y eficacia del sistema de calidad.
- l) Establecer y mantener relaciones exteriores.
- m) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

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

2. 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 Medio Rural y Pesca, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- d) A propuesta del Consejo Regulador, con acuerdo de cese por mayoría absoluta y previa votación secreta de los demás miembros del Consejo Regulador.

3. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, un candidato.

4. Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un Presidente, serán presididas por una Mesa de Edad, compuesta por el Vocal de mayor y menor edad.

Artículo 28. *Funciones del Vicepresidente.*

1. Al Vicepresidente le corresponde:

- a) Colaborar en las funciones del Presidente.
- b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- c) Sustituir al Presidente en el caso de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2. La duración del mandato del Vicepresidente será el del periodo del mandato de los vocales, salvo que se den algunas de las circunstancias previstas en el punto siguiente.

3. El Vicepresidente 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 Medio Rural y Pesca, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- d) Por la pérdida de su condición de vocal.

4. Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería de Medio Rural y Pesca, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 29. *Convocatoria de las reuniones y Régimen de los acuerdos del Órgano de Gobierno del Consejo Regulador.*

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

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados.

3. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los vocales por medios adecuados, con constancia de su recepción y veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. Esta citación no será precisa cuando, en casos de extrema urgencia, estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y manifiesten unánimemente su conformidad.

4. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten, al menos, cuatro de los Vocales con derecho a voto, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad.

5. Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador, exponiendo el motivo de su ausencia, y podrá delegar su representación por escrito en otro vocal, con indicación expresa de la sesión de que se trate, sin que ninguno de éstos pueda ostentar más de dos representaciones incluida la propia.

6. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que aquéllos sean válidos, será necesario que concurran la mitad más uno de sus miembros con derecho a voto. El Presidente tendrá voto de calidad cuando haya paridad.

7. 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 dos Vocales titulares, uno del sector productor y otro del sector elaborador designados por el pleno del Consejo. En la sesión en 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 se celebre.

Artículo 30. *La Gerencia del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá disponer del personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por aquel y que figuren dotadas en su presupuesto.

2. El Consejo Regulador contará con un Gerente, elegido por el propio Órgano de Gobierno del Consejo, ante el cual responderá de su gestión en aquellas funciones que le hayan sido asignadas. El gerente no tendrá intereses comerciales directos ni indirectos en el producto amparado.

3. Tendrá como cometidos específicos los siguientes:

- a) Preparar los trabajos del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar actas y custodiar los libros y documentos del Consejo Regulador.
- c) Los asuntos relativos al régimen interior del Consejo Regulador, tanto personal como administrativos.
- d) Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo Regulador y, por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- e) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.
- f) Las demás funciones que se le encomienden por el Presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

4. En concreto, en relación a la actividad de certificación sus funciones incluyen:

- a) Gestionar los procesos de certificación y emitir los dictámenes de concesión, mantenimiento, suspensión y cancelación de la certificación. Los dictámenes serán emitidos en función de las evidencias objetivas que en las auditorías y en los análisis se obtengan.
- b) La convocatoria del Comité de Supervisión.
- c) La comunicación de la certificación a los interesados.
- d) Decidir sobre el tratamiento que se va a dar a los recursos y reclamaciones presentadas al Consejo Regulador.

5. Respecto a la calidad, sus funciones y responsabilidades principales son las siguientes:

- a) Definir la política de la calidad del Consejo Regulador.
- b) Asegurar que la política de la calidad está entendida e implantada en todos los niveles de la entidad.
- c) Revisar el sistema de calidad, para asegurar su adecuación y eficacia continuada.
- d) Valorar las solicitudes y tomar decisiones relativas a las inscripciones cuando sea necesario.
- e) Colaborar en la selección de personal.
- f) Gestionar la comunicación interna entre todo el personal.
- g) Participar en la detección de no conformidades y establecimiento de acciones correctoras y preventivas.
- h) Participar en auditorías internas del sistema de la calidad.
- i) Seleccionar a los subcontratistas y establecer relaciones con ellos.

Artículo 31. *Director Técnico de Certificación.*

Es el responsable de la implantación y mantenimiento del sistema de la calidad y sus funciones y responsabilidades más importantes son:

Participar en la elaboración de la documentación relativa al sistema de la calidad del Consejo Regulador.

Elaborar, distribuir, controlar y conservar la documentación interna y externa, relativa al sistema de la calidad.

Controlar el funcionamiento del sistema de la calidad.

Informar al Gerente sobre el desarrollo del sistema de la calidad.

Colaborar en la implantación y el mantenimiento del sistema de la calidad.

Participar en la detección de no conformidades y establecimiento de acciones correctoras y preventivas.

Participar en auditorías y revisiones internas del sistema de la calidad.

Tramitar las solicitudes de inscripción y gestionar las auditorías de certificación.

Asesorar al Gerente en la emisión de dictámenes.

Artículo 32. *Área de Certificación.*

1. Para el servicio de certificación el Consejo Regulador contará con un Área de Certificación que se encargará del desarrollo de las actividades de certificación, con las siguientes funciones:

- a) Gestión de solicitudes.
- b) Evaluación de la documentación de las plantaciones y lagares.
- c) Gestión, realización de las auditorías y realización de informes, para posterior evaluación por Gerencia.
- d) Gestión de ensayos.

2. El Consejo Regulador podrá contratar o subcontratar personal y servicios, que fueran, necesarios para la realización de inspecciones, de análisis y ensayos o de otros trabajos así lo requieran, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

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

Artículo 33. *Comité de Supervisión.*

1. El Consejo Regulador posee en su estructura un órgano imparcial e independiente llamado Comité de Supervisión, constituido por miembros que representan a todas las partes interesadas en el proceso de certificación.

2. Esta figura se crea con el fin de garantizar la imparcialidad y proteger al Consejo Regulador de posibles influencias que le puedan comprometer. Una de sus funciones será velar por la imparcialidad, objetividad e independencia de las actuaciones de certificación, así como la verificación del cumplimiento de la norma UNE-EN 45011.

3. El Comité de Supervisión será seleccionado por el Consejo Regulador previo estudio de su competencia y conocimiento del producto. Las partes implicadas serán:

Un representante del Consejo Regulador, elegido en el seno del mismo, procedente del sector productor.

Un representante del Consejo Regulador, elegido en el seno del mismo, procedente del sector elaborador.

Un representante designado por la Administración del Principado de Asturias.

Un representante de las Asociaciones de Consumidores y Usuarios de Asturias.

Un experto en evaluar la conformidad del producto.

Sus cometidos son los siguientes:

- a) Tomar las decisiones relativas a la concesión, retirada y cancelación de las certificaciones, cuando sea necesario.
- b) Supervisar periódicamente las certificaciones emitidas.
- c) Supervisar las actuaciones del consejo Regulador para salvaguardar su imparcialidad, objetividad e independencia de todas sus actuaciones.

4. El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad las normas de la constitución y funciones del Comité de Supervisión.

5. Será convocado por Gerencia, cada vez que sea requerido y con la suficiente antelación.

6. Para salvaguardar la imparcialidad, independencia y posibles conflictos posteriores que pudieran surgir, Gerencia hace firmar a los miembros del Comité de Supervisión un compromiso de confidencialidad.

Artículo 34. *Financiación del Consejo.*

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

Primero.—Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el Artículo 90 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, cuyas bases y tipos aplicables serán los siguientes:

a) Exacción anual sobre las plantaciones inscritas en el Registro de Operadores «Plantaciones». La base será el producto del número de hectáreas de la parcela de manzanos inscritas a nombre de cada interesado, por el valor medio, en euros, de la producción de 1 hectárea en la zona y campaña precedente.

El tipo de esta exacción será del 1 por 100. En caso de árboles diseminados o de plantaciones en bordes se considerará el marco medio de la zona, a fin de determinar la superficie sujeto de exacción.

b) Exacción sobre productos amparados. La base es el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparada por el volumen vendido, expresado en euros. El tipo a aplicar será del 1,5 por 100 en los productos amparados.

c) Exacción de 0,60 euros por derecho de expedición de cada certificado de origen y exacción de hasta el doble del precio de coste de los precintos y contraetiquetas por utilización de éstas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a) los titulares de las plantaciones de manzano inscritos; de la b) los titulares de los lagares inscritos que expidan sidra, y de la c) los lagares en posesión de producto certificado y, por lo tanto solicitantes de precintos o contraetiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados y donativos que reciban dentro de los límites establecidos por la Ley 25/1970.

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

Cuarto.—Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos de las ventas del mismo.

2. Los tipos fijados en este artículo podrán variarse, a propuesta del Consejo Regulador, por la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

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

4. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por el Organismo competente y con las normas, atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en esta materia.

Artículo 35. *Notificación de los acuerdos y recursos.*

1. El régimen de notificación y publicación de los acuerdos del Consejo Regulador se ajustará a lo previsto en el artículo 58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sin perjuicio de lo anterior, los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de las personas o empresas relacionadas con la producción, elaboración o comercialización de «Sidra de Asturias», se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador y en los locales de los Ayuntamientos de los términos municipales afectados por la Denominación de Origen Protegida.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador cabrá recurso de alzada, en todo caso, ante el titular de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

CAPÍTULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 36. *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 (Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes), y a su reglamento de aplicación aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; al Real Decreto 1129/1985, de 5 de junio, que actualiza las sanciones;

al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; Ley 30/1992, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/ 1999, de 13 de enero; y al Decreto 21/1994, de 24 de febrero, que aprueba el Reglamento del procedimiento sancionador general en la Administración del Principado de Asturias.

Artículo 37. Tipo de sanciones.

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa y las accesorias de decomiso de las mercancías, suspensión temporal en el uso de la Denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, de acuerdo con lo dispuesto, en los artículos siguientes, y 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 determinan conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Artículo 38. Clasificación de las infracciones.

Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

A) Faltas leves.—Estas faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, libros de registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos, y especialmente los siguientes:

1. Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en el Registro de Operadores.
2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en el Registro.
3. Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.
4. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado a).

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

B) Faltas graves.—Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, almacenamiento y características de las sidras amparadas. Estas infracciones son las siguientes:

1. El incumplimiento de las leyes vigentes sobre prácticas higiénicas de almacenamiento y transporte.
2. El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, manipulación y conservación establecidas en el Reglamento o sus disposiciones complementarias y a los acuerdos del Consejo Regulador sobre esta materia.
3. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado b).

Se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados aplicarse, además, el decomiso.

C) Faltas muy graves. Infracciones por uso indebido de la Denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de sidras no protegidas.
2. El uso de la Denominación en sidras no protegidas que no hayan sido elaboradas, almacenadas o envasadas de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones físico - químicas y organolépticas que han de caracterizarlas.
3. El uso de nombres comerciales, razones sociales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado c).
4. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la Denominación de Origen Protegida, así como la falsificación de los mismos.
5. La expedición de sidras que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

6. La expedición, circulación o comercialización de sidras amparadas, en tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

7. La expedición, circulación o comercialización de sidras de la Denominación desprovistas de las contraetiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

8. Efectuar la elaboración, el envasado, el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

9. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 34.1.primer, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

10. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudiquen o desprestigien a la Denominación o suponga un uso indebido de la misma.

Se sancionarán con multa desde 120,20 euros al doble del valor de la mercancía o producto afectado, cuando aquel supere dicha cantidad, llevando aparejado el decomiso del producto en cuestión.

Artículo 39. Infracciones de los no inscritos.

1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en el Registro del Consejo Regulador son, entre otras:

- a) Usar indebidamente la Denominación de Origen Protegida.
- b) Utilizar nombres comerciales, razones sociales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen 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 Denominación de Origen Protegida, en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por el término «tipo» u otros análogos.
- d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen Protegida o tienda a producir confusión en el consumidor, respecto a la misma.

2. Estas infracciones se pondrán en conocimiento de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias y de las autoridades competentes para que inicien las actuaciones legales procedentes.

Artículo 40. Gradación de las sanciones.

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

1. Se aplicarán en su grado mínimo:
 - a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin transcendencia 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.
2. Se aplicarán en su grado medio:
 - a) Cuando la infracción tenga transcendencia 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.
3. 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 manifiestamente mala fe.
 - c) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la Denominación, sus inscritos o los consumidores.
4. En los casos de infracciones graves y muy graves, además de las sanciones establecidas, podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la Denominación o la baja en los registros de la misma.

La suspensión temporal, del derecho al uso de la Denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a usar los precintos, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

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

Artículo 41. *Decomiso y abono de las multas.*

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

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

Artículo 42. *Reincidencia.*

1. En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados al mercado exterior, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

2. En caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán ser elevadas hasta el triple de dichos máximos.

3. Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento, de acuerdo con lo establecido en el artículo 131.3, apartado c), de la Ley 30/1992.

4. Se podrán publicar en el «Boletín Oficial del Principado de Asturias», las sanciones impuestas a efecto de ejemplaridad.

Artículo 43. *Incoación e Instrucción de expedientes.*

1. La incoación de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en el Registro de Operadores.

2. El Consejo Regulador designará de entre sus miembros o de entre el personal del mismo un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

3. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio del Principado de Asturias y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, serán los órganos competentes de la Administración del Principado de Asturias los encargados de incoar e instruir el expediente correspondiente.

4. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera del territorio del Principado de Asturias es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 44. *Resolución de expedientes.*

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 300,50 euros. Si excediera, se elevará propuesta a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias. En todo caso, deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración del Principado de Asturias.

3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias contra esta Denominación de Origen Protegida corresponderá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

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

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

7. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas de muestras y análisis, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley General de Presupuestos del Principado de Asturias por la que se publican las tarifas actualizadas de las tasas propias de la Comunidad del Principado de Asturias.

Disposición transitoria primera.

El Consejo Regulador podrá autorizar las Sidras protegidas elaboradas con manzanas procedentes de plantaciones de la zona de producción en las que exista mezcla de variedades tradicionales de manzana de sidra en Asturias, siempre y cuando en la mezcla predominen las variedades autorizadas en este Reglamento. Esta disposición afectará únicamente a aquellas plantaciones existentes en el momento de la publicación del presente Reglamento, estará en vigor durante un periodo no superior a siete años, y se llevará un Registro particular de las mismas.

Disposición transitoria segunda.

En relación con las características de la Sidra natural amparada, ésta podrá presentarse en rama o translúcida, estableciéndose un período transitorio de tres años desde la entrada en vigor de esta Norma, período que se considera necesario para la adaptación tecnológica de los lagares que en el momento de la publicación del presente Reglamento no estén en disposición de cumplir el apartado 10 del artículo 12 del Reglamento.

Disposición transitoria tercera.

Con el objeto de adaptar el régimen de funcionamiento de la Denominación de Origen Protegida y las obligaciones de las personas inscritas a cuanto determina este Reglamento, queda facultada la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, para dictar, a petición del Consejo Regulador las normas convenientes a fin de que dicha evolución pueda efectuarse de forma gradual, quedando finalizada a los tres años, contados a partir de la fecha de publicación de este Reglamento en el «Boletín Oficial del Principado de Asturias».

Disposición transitoria cuarta.

El Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias», que sea designado, asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador a que se refiere el capítulo VII, continuando sus miembros en el desempeño de los cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido de acuerdo con lo que prevé el artículo 25 de este Reglamento.

Disposición transitoria quinta.

La Consejería de Medio Rural y Pesca asume provisionalmente las funciones del Consejo Regulador, hasta que éste cumpla la norma EN-45.011.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

2779

RESOLUCIÓN de 31 de enero de 2003, de la Gerencia del Consejo de Administración del Patrimonio Nacional, por la que se hace público el acuerdo del Consejo de convocatoria de una beca para el desarrollo de tareas de investigación y recuperación del patrimonio histórico-artístico durante el año 2003.

El Consejo de Administración del Patrimonio Nacional, en la reunión celebrada el 21 de enero de 2003, adoptó el acuerdo de aprobar la convocatoria de una beca para el desarrollo de tareas de investigación y recuperación del Patrimonio Histórico-Artístico durante el año 2003.

Para general conocimiento se dispone la publicación de dicho acuerdo como anexo a esta Resolución.

Madrid, 31 de enero de 2003.—El Gerente, Miguel Ángel Recio Crespo.