

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

7.5.VARIOS

CONSEJERÍA DE GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

CVE-2014-10088 *Orden GAN/45/2014, de 4 de julio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Miel de Liébana y de su Consejo Regulador.*

El Estatuto de Autonomía para Cantabria establece en su artículo 24.10 la competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma en materia de denominaciones de origen en colaboración con el Estado, dicha competencia es ejercida a través de la Oficina de Calidad Alimentaria, en virtud de la Ley de Cantabria 3/2002, de 24 de julio, por la que se crea dicho organismo.

Conforme a lo dispuesto en el Reglamento (UE) 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, en relación con lo establecido en el Real Decreto 1335/2011, de 3 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 la oposición a ellas, se procedió a publicar en el «Boletín Oficial del Estado» (n.º 82 de 4 de abril de 2014) la Resolución de 10 de marzo de 2014 de la Consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida "Miel de Liébana".

Teniendo en cuenta la solicitud presentada por la Asociación para la Promoción de la Denominación de Origen Protegida "Miel de Liébana" y el informe favorable de la Directora de la Oficina de Calidad Alimentaria, en uso de las facultades que me confiere el artículo 33.f de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre,

DISPONGO

Artículo 1. Aprobación del Reglamento.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida "Miel de Liébana" que figura como anexo a la presente disposición, con el carácter transitorio establecido en el artículo 9 del Reglamento (UE) 1151/2012, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea.

Artículo 2. Constitución del Consejo Regulador provisional.

Se nombra, a propuesta del sector, a los miembros del Consejo Regulador provisional de la Denominación De Origen Protegida "Miel de Liébana".

Presidente: D. Rubén Varona Aramburu.

Vicepresidente: D. Juan Luis Salceda Sánchez.

Vocales:

Dña. María López Ballester

Dña. María Dolores Gutiérrez Campollo.

CVE-2014-10088

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

1. Por parte de la directora de la Oficina de Calidad Alimentaria se designará un vocal en representación de dicho organismo y al secretario del Consejo.

2. El Consejo Regulador provisional se regirá en cuanto a funciones, competencias y funcionamiento por lo establecido en el Capítulo VII del Reglamento anexo a la presente disposición.

Artículo 3. Control.

El control de la Denominación de Origen Protegida queda encomendado al Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

La vigencia del Consejo Regulador provisional será hasta que se produzca el correspondiente proceso electoral, mediante la convocatoria que se dicte al efecto por la Consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta a la directora de la Oficina de Calidad Alimentaria para adoptar cuantas resoluciones sean precisas para la ejecución y aplicación de la presente Orden.

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Cantabria.

Santander, 4 de julio de 2014.
La consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural,
Blanca Azucena Martínez Gómez.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

Anexo

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MIEL DE LIÉBANA» Y DE SU CONSEJO REGULADOR.

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

Artículo 1.- Producto protegido.

Quedan protegidas con la Denominación de Origen «Miel de Liébana» las mieles tradicionalmente designadas bajo esta denominación geográfica, que reúnan las características definidas en este Reglamento y cumplan los requisitos exigidos por el mismo y la legislación vigente.

Artículo 2.- Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de Denominación de Origen y al nombre geográfico de Liébana aplicado a las mieles.
2. El nombre de la Denominación de Origen se empleará en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen en el mismo orden y con idénticos caracteres.
3. Queda prohibida la utilización de otros nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos por las expresiones «tipo», «gusto», «elaborado en», «envasado en», «cosechado en» «manipulado en», «fabricado en» u otros análogos.

Artículo 3. - Órganos competentes.

1. La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de las mieles amparadas, quedan encomendadas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, a la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural del Gobierno de Cantabria, a la Oficina de Calidad Alimentaria, al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y a la Comisión de las Comunidades Europeas, en el ámbito de sus respectivas competencias.
2. El Consejo Regulador elevará a la Oficina de Calidad Alimentaria los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos para su aprobación.

CAPÍTULO II: De la producción de la miel

Artículo 4. - Zona de producción.

La zona de producción de las mieles amparadas por la Denominación de Origen «Miel de Liébana» estará localizada en la comarca de Liébana perteneciente a la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Los municipios que conforman la comarca son: Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso y Vega de Liébana.

Artículo 5.- Fomento de la apicultura.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

1. El Consejo Regulador fomentará y promoverá todas las acciones tendentes a la selección y mejora de las abejas de raza autóctona, la constitución de asentamientos y el dimensionamiento óptimo de las explotaciones.

2. A los efectos de lo dispuesto en el presente Reglamento, las instalaciones de la explotación serán supervisadas por el Consejo Regulador.

Artículo 6. -Tipos de colmenas y su identificación.

La miel protegida por este Reglamento será únicamente la extraída de las colmenas de tipo vertical de cuadro móvil. Todas las colmenas inscritas llevarán una señal identificativa aprobada por el Consejo Regulador.

Artículo 7. - Prácticas de manejo.

1. En las colmenas existirá una clara diferenciación entre cámara de cría y alzas.

2. Durante el periodo de mielada o producción de miel, las colmenas deberán encontrarse ubicadas en la comarca de Liébana, computándose a estos efectos el periodo comprendido entre el 1 de Junio y la extracción de la miel. Durante este periodo no se podrán aplicar tratamientos sanitarios en las colmenas, ni se suministrará alimentación artificial.

Si la aplicación de tratamientos fuera necesaria, se deberá realizar sobre la cámara de cría, habiendo retirado las alzas que se podrán volver a colocar una vez finalizado el periodo de supresión indicado para el producto. Nunca se recogerá la miel de las cámaras de cría ni de las alzas o cuadros que hayan sido sometidas a algún tratamiento químico.

Artículo 8.- Proceso de cata o castra:

1. La cata no se realizará en colmenas enfermas.

2. Solo se sacarán cuadros de las alzas o medias alzas con un grado de operculación superior al 75% y exentos de cría.

3. El desabejado de los cuadros se hará por el sistema tradicional de cepillado de abejas, mediante escapes de abejas o bien por sistemas de aire a presión. Quedando prohibidos los productos químicos repelentes de abejas.

4. Se podrá realizar un ahumado moderado con combustible de origen natural y exento de residuos que puedan producir contaminación de la miel.

5. Los vehículos utilizados para el transporte garantizarán unas condiciones adecuadas de higiene. Los panales irán metidos en alzas o medias alzas, evitando el contacto con el suelo y paredes del vehículo, y cubiertas en la parte superior.

Artículo 9.- Proceso de extracción y almacenamiento:

1. Las tareas de extracción se realizarán en los Centros de extracción inscritos en el Registro de la D.O.P. "Miel de Liébana".

2. No se permitirá la extracción directa en el campo.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

3. A lo largo de los procesos a los que la miel sea sometida, la temperatura de ésta no deberá ser nunca superior a 40°C.

4. El desoperculado de los cuadros se realizará utilizando cuchillos u otros utensilios adecuados, manuales o eléctricos, siempre que la utilización de éstos no modifique los factores de calidad de la miel.

5. La miel se extraerá mediante centrifugación de los panales o decantación de éstos, nunca por prensado.

Los panales de los cuadros de la cámara de cría tendrán una antigüedad máxima de tres años. Los panales de las alzas tendrán una antigüedad máxima de cinco años.

6. Una vez extraída la miel, se procederá al filtrado, por tamices de tamaño de poro <0.2mm para eliminar partículas u otros elementos; posteriormente se la someterá a una decantación durante 1-5 días, en depósitos de acero inoxidable provistos con sistema de cierre o tapa y con apertura inferior, en la que las partículas de cera que hayan pasado los filtros y las pequeñas burbujas de aire que hayan quedado atrapadas en la miel, suban a la superficie, quedando una espuma que habrá que retirar. En este punto la miel ya estará lista para el almacenamiento y su posterior envasado.

7. No se permitirá la aplicación de procesos de pasteurización a la miel.

El almacenamiento de la miel se realizará en recipientes y/o bidones alimentarios debidamente identificados, según el modelo autorizado por el Consejo Regulador.

Todos los bidones que contengan miel amparada por la Denominación de Origen deberán llevar en la parte exterior y visible una etiqueta en la que conste: término municipal de donde proviene la miel, nombre del titular de la explotación apícola, número de Registro, número de orden del bidón dentro del proceso de extracción que se ha llevado a cabo, contenido aproximado en kilogramos, fecha de extracción, tipo de miel considerada por el productor y espacio en blanco para que, en caso de que se procediera a la extracción de muestras de miel del bidón para análisis y control de su contenido por el Consejo Regulador, quede reflejado el resultado de la inspección. Las pegatinas o etiquetas para contemplar todo lo preceptuado en este apartado serán emitidas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

8. La cristalización se podrá realizar de forma natural, sin manipulación, o dirigida, homogeneizando a temperatura inferior a 35° centígrados, con rotura mecánica de los cristales y batido con un instrumento manual o mecánico a pocas revoluciones de manera que no se alteren las características.

CAPÍTULO III: De las características de la miel.

Artículo 10. - Tipos de miel.

Atendiendo a la producción tradicional de Liébana, la miel amparada por la Denominación de Origen se clasificará en:

- Miel de mielada: Procede del mielato de roble y encina y del néctar de Erica spp., Rubus sp. Y un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

- Miel monofloral de brezo: Procede del néctar de las siguientes especies: Erica cinérea, E. vagans, E. tetralix, E. cirtalis y Calluna vulgaris.

Artículo 11.- Características de las mieles.

1. Características físico-químicas generales para todas las mieles:

a. Madurez:

- Contenido en sacarosa: máximo de 5g/100g.
- Humedad: máximo 18,6%

b. Grado de frescura (determinada después de la elaboración):

- Hidroximetilfurfural: <20 mg/Kg.
- Actividad diastásica: 25-55 escala de Schade.

c. Deterioro:

- Acidez libre: inferior a 50 miliequivalentes/Kg.

d. Limpieza.

- Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1g/100g.
- Cuerpos extraños: sin residuos, filtrada por tamiz <0.2 mm.

2. Características meliso-palinológicas generales para todas las mieles:

a) El espectro polínico de la miel amparada en esta Denominación de Origen deberá corresponder al propio de la vegetación de la comarca de Liébana, conformado principalmente por las siguientes familias: Leguminosae, Ericaceae, Rosaceae, Fagaceae, Plantaginaceae, Asteraceae, y Boraginaceae

b) En cualquier caso, la combinación polínica de Eucaliptus sp. Helianthus annuus, Olea europaea, Cistus ladanifer, Thymus sp., Lavandula stoechas y Rosmarinus officinalis no superará el 5% del espectro polínico total.

3. Características físico-químicas y melisopalinológicas particulares:

a.- Miel de mielada.

- 1.- Características físico-químicas:
Conductividad eléctrica: 0.970 -1,430 mS/cm.
Color: ≥ 102 mm Pfund
Cenizas: 0,65-0,75 g/100g
Relación Fructosa – Glucosa, F.G.: 60 - 66
- 2.- Características melisopalinológicas:
En su composición predomina el mielato de roble y encina, además de Rubus sp., Erica spp. Y un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana.
- 3.- Características organolépticas:
 - Estado físico: Consistencia fluida, con una tendencia a la cristalización muy baja.
 - Miel de color ámbar oscuro, casi negro a veces, con tonos negros-marrones brillo espejo.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

- Aroma a madera con una intensidad y persistencia baja con un ligero componente malteado.
- El gusto es persistente y con claros componentes salados que amortigua el dulzor típico de todas las mieles.

b.- Miel monofloral de brezo:

- 1.- Características físico-químicas:
Conductividad eléctrica: 0,845-1,280 mS/cm.
Color: 90 -119 mm Pfund.
Cenizas: 0,65-0,70 g/100g
Relación Fructosa – Glucosa, F.G. \geq 67
- 2.- Características melisopalinológicas:
El porcentaje mínimo de polen de brezo (*Erica spp.*) será del 45% siendo el resto un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana.

3.- Características organolépticas:

- Estado físico: Consistencia pastosa. Su tendencia a la cristalización es media y en grano fino.
- Miel de color ámbar muy oscuro. Si durante el almacenaje está sometida a temperaturas bajas, puede llegar a ámbar claro.
- Su aroma es floral pesado con una intensidad y persistencia media.
- Su gusto es ligeramente amargo y persistente, con notas saladas, muy marcadas.

CAPÍTULO IV: Del envasado

Artículo 12.- Presentación y envasado.

1. La miel envasada, se presentará en estado líquido (fluida) o sólido (cristalizada), quedando prohibido presentaciones que muestren defectos como la separación de fases y la fermentación.

2. La conservación del producto, antes de su distribución para el consumo, se realizará a una temperatura inferior a 20 °C y protegido de la luz.

No se podrá comercializar miel con una antigüedad superior a dos años desde la fecha de extracción.

3. Queda prohibida la pasteurización.

Artículo 13. - Contenido de los envases.

Las tareas de envasado se realizarán en los centros de envasado inscritos en el Registro de la D.O.P. "Miel de Liébana".

El envasado se efectuará en recipientes de vidrio transparente e incoloro, con cierre hermético que no permita la pérdida de aromas naturales ni la entrada de olores, humedad, etc., y con una capacidad neta de 1 Kg., ½ Kg., 250 gr. y 125 gr.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

Excepcionalmente, se podrá autorizar por el Consejo regulador el uso de otros envases destinados a fines promocionales y hostelería.

Se prohíbe la venta a granel.

Artículo 14.- Elementos específicos del etiquetado.

En el etiquetado del producto, además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, figurará obligatoriamente y de forma destacada:

- El nombre de la Denominación de Origen: "Miel de Liébana".
- La mención "Denominación De Origen Protegida" o "DOP" y el símbolo de la unión europea correspondiente.
- Tipo de Miel: monofloral de Brezo o de mielada (según las características melisopalínológicas establecidas en la descripción del producto).

Estas indicaciones deberán agruparse en el mismo campo visual y deberán ir en caracteres visibles, legibles e indelebles y deberán tener unas dimensiones superiores al resto de indicaciones que figuren en el etiquetado.

Las mieles amparadas por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta previamente autorizada por el Organismo de Control y de manera que no oculten el etiquetado establecido por la normativa general, figurará asimismo:

- La numeración de control con el nombre de la entidad de control.
- El logotipo identificador de la Denominación de Origen.

CAPÍTULO V: Registros y control

Artículo 15.- Naturaleza y ámbito.

Para garantizar el control de los productos amparados por la D.O.P. se llevarán los siguientes Registros:

- Registro de Explotaciones Apícolas integradas en la D.O.P. "Miel de Liébana".
- Registro de Centros de Extracción de Miel y/o envasado de la D.O.P. "Miel de Liébana".

Únicamente podrán inscribirse en los correspondientes registros las explotaciones o centros que estén situados en la comarca de Liébana y que, reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento, produzcan, extraigan y/o envasen miel destinada a ser amparada por la D.O.P. "Miel de Liébana".

Quedan excluidas del registro las explotaciones apícolas que no superen las 15 colmenas, al estar consideradas de autoconsumo según lo establecido en el Decreto 87/2007 de 19 de julio, de ordenación de las explotaciones apícolas de Cantabria.

El registro se organiza con los instrumentos siguientes:

- Libro de inspecciones donde figurará: número de registro, la denominación, razón social o nombre del titular de la empresa y dirección.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

- Archivo donde se depositará un ejemplar completo de cada expediente de inscripción.

Artículo 16. - Procedimiento de inscripción.

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo regulador, e irán acompañadas de la documentación exigida en el correspondiente proceso de inscripción adoptado por el Consejo.

Dichas solicitudes podrán presentarse directamente en el Consejo o en los lugares y forma previstos en el artículo 105.4 de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Si la documentación presentada no reuniera todos los requisitos exigidos, el Consejo Regulador requerirá al interesado para que en el plazo de diez días hábiles subsane o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que si así no lo hiciera, se le tendrá por desistida de su petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el art. 42.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre

2. Una vez presentada la documentación, si es conforme con los requisitos establecidos en el presente capítulo, el Consejo Regulador resolverá procediendo a la inscripción del operador, resolución que vendrá precedida de las comprobaciones e informes que se consideren procedentes.

3. El plazo máximo para resolver y notificar la resolución será de seis meses contados a partir de la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el Registro.

Transcurrido dicho plazo sin que se haya notificado la resolución, la solicitud podrá entenderse desestimada.

4. Contra la resolución se podrá interponer recurso de alzada, dirigido al titular de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, de acuerdo con lo establecido en el artículo 128 de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre.

5. Practicada la inscripción, el Consejo Regulador expedirá un certificado acreditativo de la misma.

6. Las inscripciones en este registro no eximen a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos que, con carácter general, estén establecidos; debiendo acreditarlo en el momento de la solicitud en el registro correspondiente de la Denominación de Origen.

Artículo 17. - Incidencias posteriores.

Cualquier modificación de los datos suministrados en la inscripción deberá ser comunicada al Consejo Regulador en el momento en que esta se produzca. La comunicación deberá efectuarse de forma previa a la realización efectiva de la modificación en aquellos casos en que requiera la autorización del Consejo.

Artículo 18.- Baja en el registro.

La baja en los registros de la Denominación de Origen puede producirse:

- a) A petición del interesado, en cuyo caso deberá transcurrir un periodo de un año para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad, debiendo

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

- satisfacer las exacciones pendientes y retirar todos los documentos comerciales y etiquetas con referencias a la indicación de Origen.
- b) Como consecuencia de modificaciones en las condiciones tenidas en cuenta en la solicitud para su inscripción.
 - c) A raíz de infracciones cometidas por los operadores en las que se contemple como sanción la baja en el registro.

En el supuesto a) el Consejo Regulador resolverá en el mismo momento del trámite y emitirá la resolución correspondiente.

En los supuestos b) y c) la baja se producirá previa instrucción del correspondiente expediente administrativo.

Artículo 19.- Registro de Explotaciones Apícolas.

1. En el Registro de Explotaciones se inscribirán todas aquellas explotaciones situadas en la zona de producción que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran acoger su producción a la Denominación de Origen «Miel de Liébana».

2. En la inscripción figurará: El nombre del titular de la explotación, municipio donde radique, registro de explotación expedido por la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural del Gobierno de Cantabria, número de Registro de la explotación en la Denominación de Origen, número de colmenas, y todos aquellos datos que se consideran necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la explotación inscrita.

En el caso de baja voluntaria, y salvo cambio de titularidad, deberá transcurrir, al menos, un año para proceder a una nueva inscripción de la explotación afectada.

3. Cualquier explotación procedente de fuera de la zona de producción que quiera asentar sus colmenas en la misma y amparar su producción por esta Denominación de Origen deberá inscribirse en el presente Registro, no pudiendo destinar su producción a miel protegida hasta que transcurra un año.

4. Las nuevas colmenas que provengan de explotaciones ya inscritas, demostrarán este hecho en el plazo y forma que determine el Consejo Regulador. Comunicarán al Consejo Regulador el número ampliado antes del 15 de junio de cada año.

5. Las explotaciones inscritas estarán debidamente identificadas tal y como se determine por el Consejo Regulador.

6. Los titulares declararán al Consejo Regulador el número de kilogramos obtenidos, tipo de miel estimada, ubicación de los colmenares catados y cuantos datos se consideren oportunos para el adecuado control de las producciones.

Artículo 20.- Registros de Centro de Extracción y/o Envasado.

1. En el Registro de Industrias de Extracción y Envasado se inscribirán todas aquellas situadas en la comarca de Liébana y que se dediquen al envasado de la D.O.P. «Miel de Liébana».

2. En la inscripción figurará: Nombre del titular y/o arrendatario, en su caso, razón social, localidad, características, capacidad de envasado, maquinaria, sistema de envasado, plano-escala donde se reflejen todos los detalles de las construcciones e

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

instalaciones, número de Registro Sanitario y /o de Industrias Agrarias y cuantos datos sean precisos.

3. Las industrias que posean líneas de envasado distintas a las de la miel protegida lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente auto-control para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de los protegidos.

4. Los locales inscritos en los Registros deberán reunir las condiciones establecidas para garantizar la perfecta conservación del producto y su posterior envasado.

Artículo 21. - Vigencia y renovación de las inscripciones.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca.
En consecuencia, el Consejo Regulador podrá revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran 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 los diferentes Registros serán renovadas anualmente.

CAPÍTULO VI: Derechos y obligaciones

Artículo 22. - Titulares de los derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas explotaciones e industrias de extracción y/o envasado estén inscritas en el correspondiente Registro podrán producir y/o envasar miel protegida por la Denominación de Origen.

2. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

3. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que dicten, dentro de sus competencias, la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural del Gobierno de Cantabria, la Oficina de Calidad Alimentaria y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las tasas que les correspondan.

4. 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 que tengan inscritas sus explotaciones e industrias de extracción y/o envasado deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

Artículo 23.- Separación de producto.

1. En los asentamientos ocupados por las explotaciones inscritas en el Registro de Productores no podrán haber unidades de producción no inscritas.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

2. En las instalaciones de industrias de extracción y/o envasado se permitirá la introducción, manipulación, elaboración, almacenamiento y comercialización de miel procedentes de otras áreas no incluidas en la Denominación, previa notificación al Consejo Regulador y de forma que se evite, en todo momento, su mezcla o confusión con la miel con derecho a Denominación, debiendo establecer un sistema de autocontrol con las normas a cumplir con objeto de tener el perfecto control de estos productos.

Artículo 24. - Reserva de nombres y marcas.

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda, que se utilicen en las mieles protegidas por la Denominación de Origen, no podrán ser empleadas ni siquiera por los propios titulares en la comercialización de otras mieles.

Artículo 25.- Normas particulares de identificación.

1. En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Miel de Liébana», además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

2. Antes de su puesta en circulación, las etiquetas y los envases deberán ser autorizados por el Consejo Regulador, de acuerdo a lo establecido. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas y envases que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. También podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las mieles para el consumo irán provistas de una etiqueta o contraetiqueta numerada, autorizada por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada antes de su expedición, de acuerdo con las normas que se establezcan a tal efecto por el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que, en el exterior de las instalaciones inscritas y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 26. - Volante de circulación.

La expedición de mieles envasadas o no, que se haga entre firmas inscritas, deberá ir acompañada por un volante de circulación, o documento de acompañamiento autorizado por el Consejo Regulador.

Artículo 27.- Envasado.

1. El envasado y etiquetado de la miel protegida, deberá ser realizado exclusivamente en los centros de envasado inscritos, perdiendo en otro caso el derecho al uso de la Denominación de Origen.

2. La miel amparada por la Denominación de Origen únicamente podrá circular y ser expedida por las industrias de envasado inscritas.
Los tipos de embalaje de la miel protegida no deberán perjudicar su calidad y prestigio, y serán aprobados por el Consejo Regulador de acuerdo con las normas establecidas.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

Artículo 28.- Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, envasado y expedición, así como cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de las mieles amparadas, las personas físicas y jurídicas, titulares de explotaciones e industrias de extracción y envasado presentarán, según modelos aprobados por el Consejo Regulador, las siguientes declaraciones:

a) Los titulares de explotaciones inscritas:

Presentarán antes del 31 de julio los datos de número de colmenas por asentamiento y antes del 31 de diciembre las producciones estimadas, el destino de la miel y el nombre del comprador.

b) Los titulares de industrias de extracción y envasado:

Presentarán antes del 31 de diciembre los datos de cantidad y procedencia de la miel recibida y número de unidades por formato y peso total de las mieles envasadas con derecho a Denominación de Origen.

2. Las declaraciones a las 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.

Artículo 29.- Certificación.

1. Para que la miel pueda ser certificada deberá cumplir con las características a que se refiere el artículo 11.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de explotaciones o industrias de extracción y/o envasado inscritos en los Registros estarán sometidas al control realizado por el Consejo Regulador a través del órgano de control, con objeto de verificar que la miel que ostenta la Denominación de Origen «Miel de Liébana» cumple los requisitos de este Reglamento.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las explotaciones e industrias de extracción y/o envasado, revisión de la documentación y análisis de las mieles. Cuando se compruebe que las partidas de mieles no se han obtenido de acuerdo con los requisitos de este Reglamento, o presenten defectos o alteraciones sensibles, éstas no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen «Miel de Liébana», sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el capítulo VIII de este Reglamento.

4. La miel que no haya obtenido la certificación deberá permanecer en envases independientes que se rotularán con signos que adviertan claramente tal circunstancia. El Consejo Regulador vigilará, en todo momento, el destino de dichas mieles que, en ningún caso, podrá ser con Denominación de Origen.

CAPÍTULO VII: Del Consejo Regulador

Artículo 30.- Naturaleza y ámbito competencial.

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Miel de Liébana" es un órgano colegiado de la Oficina de Calidad Alimentaria, donde tendrá su sede, adscrito a la Unidad de Apoyo Técnico, tal y como dispone el artículo 9.1 del anexo de la Ley de Cantabria 3/2000.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

2. El Consejo Regulador se regirá por las normas establecidas en éste capítulo y en su defecto por lo dispuesto en el artículo 64 y siguientes de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

3. El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

En lo territorial, por la zona de elaboración.

En razón de los productos, por las mieles protegidas en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas, por las titulares de bienes inscritos en los registros de la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 31.- Funciones.

Corresponden al Consejo Regulador de la D.O.P. "Miel de Liébana" las siguientes funciones:

1. Aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento para lo cual, ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 9.2 del Estatuto del Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria anexo a la Ley de Cantabria 3/2000.

2. Velar por el prestigio de la Denominación de Origen y perseguir su empleo indebido. A estos efectos el Consejo Regulador notificará a las autoridades competentes el uso irregular de la Denominación de Origen por personas no inscritas en los registros.

3. El Consejo Regulador podrá revisar este Reglamento y el pliego de condiciones y proponer las modificaciones oportunas de los mismos para preservar o mejorar las características de la "Miel de Liébana".

Artículo 32.- Composición.

El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Un presidente, propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el titular de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural. En caso de que el presidente sea elegido de entre los vocales mantendrá su condición de vocal.
- b) Un vicepresidente, elegido de entre los vocales por el Consejo Regulador y nombrado por el titular de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, que mantendrá su condición de vocal.
- c) 2 vocales en representación del sector productor y 2 vocales en representación de los centros de extracción de miel, elegidos por los titulares inscritos en los correspondientes registros de la Denominación de Origen Protegida.
- d) Un vocal técnico en representación de la Oficina de Calidad Alimentaria, designado por el Director de la misma.
- e) Un secretario, designado por el director de la Oficina de Calidad Alimentaria.

Artículo 33.- Vocales

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

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

3. El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes desde la fecha de elección o designación.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

4. Los vocales a los que se refiere el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculados al sector que representan, bien directamente, o por ser representantes de sociedades que se dediquen a la actividad que han de representar.

5. Los vocales elegidos por pertenecer en calidad de representantes de una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como representantes de la misma, aunque siguieran vinculados al sector, procediéndose a designar a un sustituto en la forma establecida.

6. Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, o la firma a la que representa. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a dos sesiones consecutivas en el plazo de un año, o por causar baja en el registro de la Denominación de Origen Protegida.

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

Artículo 34.- Presidente

1. La duración del mandato del 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 del titular de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, bien por propia iniciativa o, a propuesta del Director de la Oficina de Calidad Alimentaria o del Consejo Regulador por mayoría de sus miembros. En todos los casos previa instrucción del correspondiente expediente, con audiencia del interesado.

3. En caso de cese, abandono o fallecimiento, el Consejo Regulador propondrá un nuevo presidente en el plazo de tres meses, al titular de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, para su nombramiento.

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

5. Al presidente le corresponde:

- Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.
- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento.
- 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.
- Organizar el régimen interno del Consejo.
- Informar la Oficina de Calidad Alimentaria de las incidencias en relación con la producción y el mercado.
- Remitir a la Oficina de Calidad Alimentaria, aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.
- Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

- Dirimir con su voto los empates a efectos de adoptar acuerdos.
- Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le sean encomendadas por la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, o la Oficina de Calidad Alimentaria.

Artículo 35.- Vicepresidente.

1. Al vicepresidente le corresponderá:

- Sustituir al presidente en ausencia o cese del mismo
- Asumir las funciones que le delegue el presidente, así como las que específicamente acuerde el Consejo Regulador.

2. La duración del mandato de vicepresidente será de cuatro años.

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

Artículo 36. - Secretario

Corresponde al Secretario:

- Preparar los trabajos del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del mismo.
- La gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador.
- Las funciones que se le encomienden por el presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador.
- Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo Regulador, y por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.
- Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario.

Artículo 37.- Régimen interno.

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

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

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

- Para la válida constitución del Consejo, a efectos de celebración de sesiones, deliberaciones y toma de acuerdos, se requerirá la presencia del presidente y secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan y de la mitad al menos de sus miembros.

MIÉRCOLES, 16 DE JULIO DE 2014 - BOC NÚM. 136

- No alcanzando el quórum establecido en el punto anterior quedará válidamente constituido en segunda convocatoria, transcurrida media hora de la citación de la primera, con la presencia del presidente, el secretario y un vocal.

- Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes.

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

CAPITULO VIII: Infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 38.- Disposiciones aplicables.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en el ejercicio de la potestad sancionadora en la materia a que refiere este Reglamento, así como la tramitación de los correspondientes procedimientos sancionadores se ajustará a lo dispuesto en la Ley de Cantabria 3/2000, de 24 de julio por la que se crea el Organismo Autónomo Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA), la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999 de 13 de enero, el reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora aprobado por Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.

2014/10088

CVE-2014-10088