

**Orden AGM/.../2022, de xx de xxx, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la indicación geográfica protegida «Cerdo de Teruel».**

Esta orden se aprueba en uso de las competencias exclusivas que ostenta la Comunidad Autónoma, en materia de agricultura y ganadería, que comprende en todo caso la regulación del sector agroalimentario; sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad; sobre corporaciones de derecho público representativas de intereses económicos y profesionales; y en materia de fomento del desarrollo económico de la Comunidad Autónoma, conforme y en los términos establecidos, respectivamente, en los números 17<sup>a</sup>, 18<sup>a</sup>, 29<sup>a</sup> y 32<sup>a</sup> del artículo 71 del Estatuto de Autonomía de Aragón.

La Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, dedica el Capítulo II del Título III a las denominaciones geográficas de calidad, entre las que se hallan las denominaciones de origen protegidas (DOP) y las indicaciones geográficas protegidas (IGP) reguladas actualmente en el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

De conformidad con el artículo 31 de la citada ley, las DOP y las IGP dispondrán de una normativa específica que incluye, un pliego de condiciones cuyo contenido mínimo deberá ajustarse a lo dispuesto en el artículo 7 del citado Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo, un reglamento de funcionamiento que deberá contemplar entre otros aspectos la constitución, composición, organización administrativa del órgano de gestión, y unos estatutos que aprobará el Pleno del correspondiente órgano de gestión, los cuales tendrán por contenido la regulación de los aspectos de organización y funcionamiento de la denominación o, de cualquier otro incluido en el reglamento de funcionamiento que sea preciso completar.

En cumplimiento de lo previsto en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, en el año 2009, se aprobó por Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel».

Respecto al pliego de condiciones, es necesario informar que, con anterioridad a la entrada en vigor de la ley, la DOP «Jamón de Teruel» fue inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas en virtud del Reglamento (CE) nº 1107/1996 de la Comisión. En consecuencia, tal como se explica en la exposición de



motivos de la Orden de 6 de febrero de 2009 citada, la inclusión del pliego de condiciones en la orden no equivale en puridad a su aprobación sino a su publicación actualizada.

Posteriormente, se han aprobado otras modificaciones del pliego de condiciones de la DOP. En particular, en el año 2014, se aprueba una modificación sustancial y se incluye la paleta curada en el producto amparado. Asimismo, el nombre protegido pasa a denominarse «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel». Finalmente, el 15 de febrero de 2021 se remite a la Comisión Europea la última modificación de la DOP tras adoptar la correspondiente decisión favorable por Orden AGM/26/2021, de 20 de enero (“Boletín Oficial de Aragón” núm. 24 de 5 de febrero de 2021). En consecuencia, el pliego de condiciones vigente de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» es el publicado como anexo a la citada Orden AGM/26/2021, de 20 de enero.

En cuanto al reglamento de funcionamiento de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel», inicialmente se aprobó por Orden de 6 de febrero de 2009, y más tarde se modificó por Orden DRS/1825/2017, de 24 de octubre.

Sobre los estatutos, la misma Orden de 6 de febrero de 2009 aprobó, con carácter provisional, los estatutos de la denominación. Posteriormente, por Resolución de 18 de enero de 2013, del Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, se ordenó la publicación de su ratificación (“Boletín Oficial de Aragón” núm. 24 de 4 de febrero de 2013).

El sector porcino en Teruel tiene una importancia clave para el desarrollo económico de la provincia. Los ganaderos, empresarios cárnicos y demás infraestructuras, han sido claves para la revalorización del mundo rural. Además de los productos curados, también la carne fresca es reconocida por el consumidor con un valor añadido.

Teniendo en cuenta lo anterior, con fecha 11 de octubre de 2019, la Asociación Profesional de Productores de Cerdo de Teruel presentó la solicitud de inscripción de la indicación geográfica protegida (IGP) «Cerdo de Teruel» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

Mediante Orden AGM/851/2020, de 1 de septiembre, se ha adoptado una decisión favorable para que la IGP «Cerdo de Teruel» sea inscrita en referido Registro, publicándose como anexo I a la orden el pliego de condiciones de la IGP. La misma orden crea el Consejo Regulador provisional de la indicación. Seguidamente, se ha remitido la solicitud de registro de la IGP «Cerdo de Teruel» a la Comisión Europea, que lo recibió el día 16 de septiembre de 2020.

Posteriormente, se ha concedido la protección nacional transitoria a la IGP «Cerdo de Teruel» por Orden AGM/597/2022, de 22 de abril, publicada en el “Boletín Oficial de Aragón”



núm. 90 de 12 de mayo de 2022 y en el “Boletín Oficial de Estado” núm. 123 de 24 de mayo de 2022.

Atendiendo a lo dispuesto en el artículo 22 del Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y del procedimiento para su reconocimiento, y en relación con el artículo 31 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre antes citado, es necesario aprobar la normativa específica de la IGP «Cerdo de Teruel», en la cual se determinará, entre otros aspectos, la naturaleza, composición, finalidad y régimen jurídico del órgano de gestión de la indicación.

En virtud de la previsión establecida en el artículo 33.2 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre de autorizar un único órgano de gestión para varias denominaciones, y vistas las sinergias entre la IGP «Cerdo de Teruel» y la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» en la fase de producción ganadera, el Consejo Regulador provisional de la IGP «Cerdo de Teruel», conjuntamente con el Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel», han acordado, por unanimidad, en las sesiones plenarias respectivas celebradas el 30 de marzo de 2022, que sea un mismo órgano de gestión el que desempeñe las funciones establecidas en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de ambas denominaciones.

Dada la larga trayectoria y experiencia del Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel», así como su naturaleza jurídica de corporación de derecho público adquirida tras la entrada en vigor de la citada Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, será éste el que asuma la gestión de la IGP «Cerdo de Teruel».

Así pues, el reglamento de funcionamiento que esta orden aprueba, incluye la composición, estructura y funcionamiento del consejo regulador que gestionará la DOP e IGP mencionadas.

Sobre los estatutos aprobados por esta orden, procede destacar su carácter provisional. Tras la celebración de las primeras elecciones, conforme al proceso electoral que los mismos establecen, y constituido el nuevo Pleno, éste deberá decidir si ratifica dichos estatutos y les otorga el carácter de definitivos, o bien los modifica o sustituye, de manera que los estatutos pasen a ser, un instrumento aprobado autónoma y libremente por el Consejo Regulador.

En su virtud, dispongo:

*Artículo 1. Aprobación de la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la indicación geográfica protegida «Cerdo de Teruel».*



1. Se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida (DOP) «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la indicación geográfica protegida (IGP) «Cerdo de Teruel», integrada por los siguientes instrumentos:

a) El pliego de condiciones de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel», que se publica, a efectos puramente informativos, y se inserta como anexo I;

b) El pliego de condiciones de la IGP «Cerdo de Teruel», que ha sido presentado para la inscripción de la indicación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas, y se inserta como anexo II;

c) El reglamento de funcionamiento de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel», que se inserta como anexo III.

2. También se aprueban, con carácter provisional, los estatutos de la DOP y de la IGP, que se insertan como anexo IV.

*Artículo 2. Naturaleza jurídica del Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel».*

El Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel» dispone de personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar, teniendo el carácter de corporación de derecho público.

*Disposición adicional primera. Bienes, derechos, obligaciones y personal del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida (DOP) «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».*

1. Los bienes, derechos y obligaciones del Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» que, a la entrada en vigor de esta orden, sean de su titularidad pasarán a pertenecer al Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel», sin que se altere su situación jurídica.

2. El personal del Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» pasará a depender del Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel» a la entrada en vigor de esta orden.

*Disposición adicional segunda. Convenios de colaboración.*

El Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel» y la Administración de la Comunidad Autónoma, a través del Departamento competente en materia agraria, podrán suscribir convenios de colaboración en el ámbito material y funcional de la DOP y de la IGP, para mejorar y promocionar las mismas, pudiendo



consistir tal actuación en el reconocimiento del Consejo Regulador como entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

Disposición adicional tercera. *Ficheros de datos de carácter personal.*

La creación de los ficheros de datos de carácter personal se efectuará por el órgano correspondiente del Consejo Regulador efectuándose conforme a lo que exija la legislación sobre datos de carácter personal, para lo que se tendrá en cuenta el carácter público o privado de las funciones en cuyo ejercicio se hubieran obtenido los datos de los correspondientes ficheros.

Disposición adicional cuarta. *Convocatoria de elecciones.*

1. El Consejo Regulador, convocará elecciones a vocales del Pleno del Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel» en el plazo máximo de 3 años desde la entrada en vigor de esta orden.

2. El proceso electoral se sujetará a lo dispuesto en los estatutos aprobados por esta orden, y supletoriamente se aplicará la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, del Régimen Electoral General.

Disposición transitoria primera. *Consejo Regulador provisional de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel».*

1. El Consejo Regulador provisional de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel» será el que consta en el anexo V y permanecerá en sus funciones hasta que se constituya el que surja del proceso electoral a que se refiere la disposición adicional cuarta.

2. El Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y el Consejo Regulador de la IGP «Cerdo de Teruel» cesarán en sus funciones, tras la entrada en vigor de esta orden.

3. Las actuaciones que hayan realizado los Consejos Reguladores citados en el apartado 2 hasta la entrada en vigor de esta orden serán imputables al Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel».

Disposición transitoria segunda. *Estatutos.*

Los estatutos que aprueba esta orden tienen carácter provisional, y deberán ser ratificados, modificados o sustituidos por el Pleno que surja de las elecciones contempladas en la disposición adicional cuarta, en el plazo de un año desde su constitución, debiendo comunicarse tal decisión al Departamento competente en materia agraria, quien ordenará la



publicación en el «Boletín Oficial de Aragón» de su ratificación o, en su caso, de los estatutos modificados o de los nuevos estatutos.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogada expresamente la Orden DRS/1825/2017, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen protegida (DOP) «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

En Zaragoza, a fecha de la firma electrónica.

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente,  
JOAQUÍN OLONA BLASCO



## ANEXO I

### PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «JAMÓN DE TERUEL» / «PALETA DE TERUEL»

(Aprobado por la Comisión Europea – DOUE C 69 de 10/02/2022 – y aplicable desde el 15 de mayo de 2021, en virtud del artículo 6.2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) nº 664/2014)

#### A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

Denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel»

#### B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Los jamones y paletas curadas, son productos cárnicos obtenidos tras someter a las extremidades posteriores y anteriores del cerdo, a un proceso de salazón, lavado, post-salado, curado (secado-maduración) y envejecimiento. Los jamones y paletas curadas presentarán las siguientes características:

Características morfológicas:

- a) Forma: alargada, perfilada y redondeada en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la pata. Puede presentarse con toda la corteza o perfilado en corte en “V” cuyo vértice quedará alineado con el eje de la pata del jamón o de la paleta curada.
- b) Peso: superior o igual a 7 Kg. en los jamones y a 4,5 Kg. en paletas curadas, al cumplir el tiempo mínimo de elaboración establecido.

Características sensoriales:

La superficie externa de las piezas puede presentarse cubierta de mohos típicos o bien limpia y con aplicación de aceite o manteca. La superficie de corte presenta:

- a) Color: rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- b) Carne: sabor delicado, poco salado.
- c) Grasa: consistencia untosa, brillante, coloración blanco amarillenta, aromática y sabor agradable.

#### C. ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por la provincia de Teruel La zona de elaboración de jamones y paletas curadas está constituida por aquellos términos municipales de la provincia de Teruel cuya altitud media no sea inferior a 800 metros, siempre que el secadero se encuentre a una altitud igual o superior a 800 metros sobre el nivel del mar. La medición de la altitud media se realizará mediante la técnica Modelo Digital del Terreno (MDT) o similar, y la medición de la altitud absoluta del secadero se realizará a través del Sistema de Información Territorial de Aragón (SITAR) u otro de similar naturaleza que le pueda sustituir, admitiéndose una tolerancia de hasta un 6% en ambas mediciones.



#### **D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

Los elementos que prueban que los jamones y paletas curadas de la denominación de origen «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» son originarios de la zona, son:

##### a) Características del producto:

Los jamones y paletas curadas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que le relacionan con su medio natural, producción, elaboración y maduración. b) Controles y certificación. Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto, como tal:

1. Los jamones y paletas curadas procederán exclusivamente de las razas Landrace (tipo estándar), Large White o cruce de ambas (línea madre), y Duroc (línea padre).
2. Tanto las granjas de producción de lechones como las granjas de cebo de cerdos están inscritas y situadas dentro de la zona de producción.
3. Los animales estarán identificados, a su entrada en cebaderos, por una marca indeleble en la oreja, en la que figurará el código de explotación de la que proceden.
4. El transporte, sacrificio, curación (secado y maduración) y envejecimiento de los perniles y paletas estarán controlados por el organismo de control.
5. El sacrificio y despiece de los cerdos destinados a la obtención de perniles y paletas que optan a la denominación de origen, se realiza en instalaciones inscritas, ubicadas dentro de la zona de producción.
6. Los secaderos en los que se efectúan las fases de curación y envejecimiento del jamón y de la paleta se realizan en locales inscritos, ubicados en la zona de elaboración y controlados por el organismo de control.
7. Los envasadores igualmente estarán inscritos y ubicados dentro de la zona de elaboración, en locales inscritos y controlados por el organismo de control.
8. Finalizado todo el proceso citado anteriormente, los jamones y paletas en piezas enteras destinados al consumo, irán identificados con la palabra "TERUEL" y la estrella de 8 puntas marcadas a fuego además de la etiqueta (vitola) numerada con el logotipo de la denominación. Dichos distintivos serán colocados en la industria, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

En los envases de los deshuesados, porciones o loncheados, de jamones y paletas curadas, se utilizará una contraetiqueta numerada con la palabra "Jamón" o "Paleta" según se trate y el logotipo de la denominación. Esta deberá presentarse sobre todo aquel producto que sea conforme al pliego de condiciones y siempre y cuando se realice de acuerdo a los informes facilitados por el organismo de control.

#### **E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**

Los perniles y paletas destinados a la elaboración del «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» proceden de ganaderías inscritas con las condiciones que se indican a continuación:

1. El tipo de ganado apto para la elaboración de jamones y paletas curadas, amparados por esta denominación, será el procedente de cruces entre:



- Línea madre: Landrace (tipo estándar)
- Large White o cruce entre ambas
- Línea padre: Duroc

Sólo los cerdos nacidos y cebados en granjas situadas en la provincia de Teruel podrán suministrar perniles y paletas aptos para ser destinados a la elaboración de los jamones y paletas curadas protegidos.

2. Los animales empleados para la reproducción no se utilizarán para la obtención de perniles y paletas con destino a la elaboración de jamones y paletas curadas amparados por la denominación de origen.
3. Los elaboradores de piensos compuestos para la alimentación de los cerdos amparados por la DOP, deberán estar ubicados dentro del área geográfica de la provincia de Teruel o de sus provincias limítrofes, en concreto Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón y Tarragona.
4. La alimentación del ganado se basa fundamentalmente en cereales, definiendo los porcentajes de materias primas que entran a formar parte de la composición del pienso, que se formulará con un mínimo de 50 % de cereales, que en la medida de lo posible, procederán de la zona de producción.
5. Los machos estarán castrados antes de la entrada en el cebadero y las hembras no estarán en celo en el momento del sacrificio.
6. Los cerdos guardan ayuno un mínimo de 12 horas antes de sacrificio.
7. El ganado será transportado en camiones con montacargas, o vehículos adecuados, de forma que los cerdos no sufran ninguna alteración o molestia que pueda afectar a su estado o integridad física.
8. Los mataderos deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente y en ellos permanecerá el cerdo, antes de su sacrificio, un tiempo de espera con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas del glucógeno muscular. Durante este tiempo se les proporcionará a los animales agua "ad libitum".
9. El sacrificio del animal se realizará con aturdimiento previo, mediante todos aquellos métodos oficialmente reconocidos, además del electro-shock. Se exigirá posteriormente, el más completo desangrado y no se podrá taladrar las extremidades posteriores y anteriores del cerdo.
10. Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas curadas protegidas por la denominación de origen, las canales de cerdos cuyos pesos en caliente sean superiores o igual a 86 Kg. y cuyo espesor de tocino dorsal, medido en la zona lumbar a la altura de la punta del pernil, sea superior a 16 milímetros e inferior a 45 milímetros.
11. Una vez despiezada la canal y perfilados los perniles y paletas, se mantienen a una temperatura entre  $-2^{\circ}\text{C}$  y  $+2^{\circ}\text{C}$ , el tiempo necesario para conseguir una temperatura máxima de  $+2^{\circ}\text{C}$  en el interior de la pieza. El transporte de los perniles y de las paletas desde el matadero, o la sala de despiece, a los locales de curación se hace en vehículos frigoríficos, entrando en la nave desalado con una temperatura en el centro del pernil y de la paleta entre  $0^{\circ}\text{C}$  y  $2^{\circ}\text{C}$ .



## 12. Proceso de elaboración.

A partir de este momento se procede al proceso de elaboración, que consta de cinco operaciones: Salazón, lavado, post-salado, curado (secado-maduración) y envejecimiento.

- Salazón: es la incorporación de sales a la masa muscular, que favorecen la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. La sal permanece en contacto con las piezas entre 0.65 y 1 día por Kilogramo de peso fresco de pernil o de paleta.

- Lavado: se lavan con agua para eliminar la sal adherida.

- Asentamiento o postsalado: en esta fase se produce la difusión de la sal hacia el interior de todas las piezas cárnicas, eliminándose lenta y paulatinamente el agua. El proceso se realiza en cámaras con temperaturas máximas de 6°C y una humedad relativa igual o mayor del 70%. El tiempo de permanencia en las cámaras depende del peso de las piezas, teniendo que ser este un mínimo de 60 días para los jamones y de 30 días para las paletas.

- Curado (secado y maduración): esta operación se lleva a cabo en secaderos naturales cuyas condiciones ambientales son las propias de la zona, y cuyas características permitan el control de la ventilación y con ello las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura. Para homogeneizar y facilitar el mantenimiento de las citadas condiciones en la totalidad del secadero y que la aireación llegue por igual a todo el producto, independientemente de su ubicación en el mismo, los locales de secado pueden estar provistos de aparatos idóneos, para mantener el adecuado grado termohigrométrico, cuyas funciones de impulsión, extracción y recirculación o contención, faciliten la distribución del aire en su interior, por todas las zonas, manteniendo así las mismas condiciones para todo el producto.

- Envejecimiento: En esta fase se producen las reacciones bioquímicas responsables del aroma y sabor característico.

La duración mínima de todo el proceso de elaboración es de 60 semanas para los jamones y de 36 semanas para las paletas.

La comercialización del jamón y de la paleta curada podrá realizarse en diversas presentaciones: deshuesados, en porciones o en lonchas, todos ellos envasados, en aquellos secaderos o envasadores, ubicados en la zona de elaboración, que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y superen los procesos de control y certificación establecidos.

## F. VÍNCULO CON EL MEDIO.

### Carácter específico de la zona geográfica

La excelente calidad del producto «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» se debe principalmente a las condiciones a las que se encuentra sometido el animal antes, durante y después de su sacrificio, pero hemos de diferenciar la zona geográfica de crianza y sacrificio-despiece de los cerdos, en adelante zona de producción, de la zona geográfica de elaboración de jamones y paletas curadas, en adelante zona de elaboración.

#### a) Factores naturales

##### Orografía



La provincia de Teruel está situada sobre el borde oriental de la Meseta y sobre un sector, el suroriental, de la Depresión Ibérica. En el Noreste de la provincia se encuentra la Cadena Externa o Aragonesa de montañas, con las sierras de Cucalón (altitud 1.513 m) y San Just (altitud 1.513 m), que divergen claramente hacia el SE de la cadena interna o Castellana de Montañas del borde ibérico de la Meseta, constituida por la Sierra Menera, la Serranía de Albarracín, con cotas de máxima altitud en la zona de Tremedal (altitud 2.020 m) y los Montes Universales, con altitudes similares a los anteriores.

En el interior de estas cadenas del borde Ibérico de la Meseta existen 2 depresiones de dirección casi perpendicular: la de Calatayud-Montalbán y la de Calamocha-Teruel. Por último, desde las estribaciones septentrionales del Cucalón a occidente y del Maestrazgo, en el límite nororiental de la provincia, hacia el norte y nordeste, hasta el río Ebro, se extiende la grandiosa Depresión ibérica.

### Clima

La zona de elaboración de jamones y paletas curadas se caracteriza por su clima continental con influencia mediterránea de inviernos largos y fríos, con duras heladas en parameras. Clima seco con muchos días despejados. La precipitación anual es de 400 mm aproximadamente con unos 70 días lluviosos.

La temperatura media anual es de 12°C, la temperatura máxima absoluta media es de 37°C y la mínima -10°C. La oscilación de las temperaturas medias verano-invierno es de 19°C. El periodo libre de heladas se sitúa entre mayo y octubre; condiciones que han favorecido la implantación de industrias cárnicas.

Los jamones y paletas maduran en unas condiciones climáticas excelentes, propias de la zona geográfica de elaboración, con clima seco y frío, parámetros idóneos para obtener jamones y paletas que gozan de gran prestigio.

#### b) Factores humanos

Existen referencias concretas indicadas por Jordán de Asso en la obra de este naturalista, jurista e historiador Español: Historia de la Economía Política de Aragón (1798), en las que ya se mencionaba “los cerdos que se crían en el Partido de Albarracín, son muy apreciados por su delicadeza. Éstos animales aman mucho las hojas de los Gamones, o *Aspholedus ramosus*, y por esto se guardan secas para alimentarlos en el invierno”. A pesar de su reducido censo, y en función del elevado peso a sacrificio que se alcanzaba tras el engorde, el cerdo “familiar” fue una verdadera hucha de los hogares rurales, suponiéndola base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, acompañada de una especial alimentación y engorde casual con bellota, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras del Jiloca, Albarracín, Gúdar y Maestrazgo, permitieron crear una sólida tradición de carnes, paletas y jamones de elevada calidad. Es evidente que aquellos cerdos desaparecieron, pero quedó el buen saber y hacer de numerosos artesanos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, manteniendo siempre en el cerdo criado, las características de aquellas razas (molinesa de origen celta, Morellana del tronco ibérico con mayor tendencia al engrasamiento) que permitiera mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

Como característica esencial a esta denominación destaca sin lugar a dudas el haber sabido emular los conocimientos del pasado hasta llegar a este tipo de ganado apto, constituido por las razas Landrace, Large White y Duroc. Este cerdo apto, fruto del cruzamiento entre las



razas anteriormente citadas, aprovecha el vigor híbrido y sus características morfológicas dependen, en gran parte, del criterio de selección aplicado a sus progenitores.

Obviamente, todos estos conocimientos compartidos se completan con el saber hacer de aquellos operadores que sacrifican los cerdos, a sabiendas de que no solo deberán tener un peso de canal superior o igual a 86 Kg., sino que el espesor de tocino dorsal, medido en la punta del jamón de la media canal, condicionará su aceptación para convertirse en producto amparado. En el despiece, nuevamente se precisará de los conocimientos del que controlará la separación o despiece sin roturas del pernil y de la paleta, el sangrado, la eliminación de los recortes de la piel, el transporte al secadero y la clasificación de las piezas, atendiendo a su temperatura interna y al peso, con el fin de obtener productos homogéneos, que puedan aceptar los propios elaboradores, reconociendo que aquellas piezas con engrasamiento y sin lesiones, serán las que se destinen a la elaboración de producto.

Los conocimientos en la práctica de la salazón, dejando que la sal permanezca en contacto con las piezas entre 0,65 y 1 día, por kilogramo de peso fresco de pernil o de paleta, han permanecido hasta la actualidad, permitiendo desarrollar un jamón de sabor agradable, delicado y poco salado. De igual modo el haber sabido aprovechar el clima propio de la zona de elaboración ha posibilitado esta práctica de salazón.

Numerosas son las antiguas y tradicionales recetas existentes en la variada geografía Turolense. Dos etnólogos y gastrónomos, el profesor Antonio Beltrán y José Manuel Porquet, en sus tratados gastronómicos, resultan mencionar recetas representativas de la provincia de Teruel en las que está presente el Jamón de Teruel como ingrediente: así las “sopas de ajo de Teruel”, con su jamón cortado a trocitos o el “jamón con tomate a la turolense”. Finalmente, no podemos olvidar los “Regañaos” frecuentes en las fiestas de la Vaquilla del Ángel de Teruel, hechas con pan hojaldrado y aceitado, cubierto con lonchas de jamón y pimiento rojo, asados al horno o a la sarteneda.

### **Carácter específico del producto**

- La raza Duroc se caracteriza por su óptima velocidad de crecimiento, elevada rusticidad, buena prolificidad y notables rendimientos en cebo. La carne de esta raza tiene una gran infiltración de grasa, lo que permite obtener una carne de alta calidad.
- El Landrace es un animal hipermétrico, que por su longitud y tamaño hace un buen papel en la obtención de cerdos para la denominación de origen. Destaca de esta raza la excelente conformación, su elevado incremento diario de peso, alto índice de transformación y su espesor graso dorsal.
- La raza Large-White es una raza de fácil adaptación y rusticidad, fecundidad y fertilidad altas, con unos índices técnicos de transformación y crecimiento correcto, y su carne de excelente calidad, definida fundamentalmente por la jugosidad, textura, conformación y color.

La positiva influencia de la raza Duroc, así como el especial tipo de alimentación a base de cereal, complementado por un peso de canal elevado, han definido y concretado el saber hacer de numerosos artesanos ganaderos del pasado, que supieron transmitir con su experiencia, unida a las técnicas modernas, el cómo obtener la calidad de un producto como es el «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».



Las características cualitativas fundamentales que lo diferencian de otros productos equivalentes, se aprecian ya en las piezas frescas que van a ser curadas, por tener:

- pH ligeramente más elevado y con una caída más lenta.
- Coloración más oscura.
- Mayor “capacidad de retención de agua”.
- Mayor “jugosidad”.
- Nivel de infiltración grasa más elevado (más % de grasa intramuscular).
- Menor grado de saturación de la grasa.
- Textura más suave y por ello carne más “tierna” (más infiltración y jugosidad).
- Mejores condiciones para la conservación y maduración.

En cuanto al producto una vez elaborado, se caracteriza por ser menos salado y con un elevado flavor “a curado”, tal y como se describe en el punto B) de este documento.

**Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

Para la elaboración de productos cárnicos es necesaria que la materia prima sea sometida a una serie de técnicas de conservación, como son fundamentalmente la salazón y la deshidratación, con la finalidad de estabilizar microbiológicamente el producto final. Las condiciones geográficas de altitud sobre el nivel del mar, régimen pluviométrico, temperaturas ambientales, que reúne la zona de elaboración junto a las prácticas empleadas por sus gentes, transmitidas de generación en generación, dan lugar a que las propiedades sensoriales de estos productos sean específicas, destacando:

- su sabor delicado, por el mínimo contenido en sal, como consecuencia del sistema de salazón empleado, por apilado de las piezas con la sal seca, con temperaturas muy bajas y durante el tiempo mínimo necesario para la penetración de la cantidad justa de sal.
- un reposo post-salado que se lleva a cabo también a temperaturas muy bajas.
- la coloración roja y de aspecto brillante al corte, debida a las suaves temperaturas ambientales del proceso de secado. Un secado que se realiza de acuerdo con el clima característico de la provincia de Teruel, fresco en general y de humedad relativa media-baja, lo que permite una desecación lenta y equilibrada. Esto, a su vez, repercute en que la maduración sea intensa, con lo que se consigue el desarrollo de un gran aroma y sabor, además de una textura suave y fácilmente masticable. La presencia de grasa infiltrada favorece ese proceso de lenta desecación e intensa maduración.
- el manejo durante las últimas fases de maduración y envejecimiento que hace que se incremente la actividad enzimática proteolítica y lipolítica, con lo que se afinan y completan los aromas, sabores y texturas, tanto del magro como de la grasa.
- grasa untuosa al tacto, brillante de coloración blanco amarillenta, aromática y de agradable sabor, debido: a la idoneidad del genotipo de los cerdos al incluir, como línea paterna, líneas específicas de la raza Duroc; a la alimentación, con elevados contenidos en cereal, recibida por los animales y a los elevados pesos de las canales en el sacrificio



que permiten que la carne esté en su punto, “ni joven ni vieja”, y con el grado adecuado de infiltración grasa.

Características todas ellas específicas y diferenciadoras de este producto, respecto a otros productos equivalentes, consecuencia del conjunto de factores naturales y actividades de los operadores, descritos en los apartados anteriores.

## **G. ESTRUCTURA DE CONTROL.**

La autoridad competente es:

Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria  
Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente  
Gobierno de Aragón  
Plaza San Pedro Nolasco, 7. – 50001 – ZARAGOZA  
Teléfono: +34 976 714 637  
Fax: +34 976 714 677

Correo electrónico: [dgcalidad@aragon.es](mailto:dgcalidad@aragon.es)

En el caso de modificación de la estructura orgánica del Gobierno de Aragón, la autoridad competente corresponderá a los órganos que pasen a ostentar las competencias de los citados Departamento y Dirección General.

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

- Dirección: Avda. Europa 2 y 3. 44002 TERUEL
- Teléfono: (34) 978 61 89 40
- Fax: (34) 978 61 89 41
- Correo electrónico: [consejo@jamondeteruel.com](mailto:consejo@jamondeteruel.com)
- [www.jamondeteruel.com](http://www.jamondeteruel.com)

Su función es la certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios” (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012).

## **H. ETIQUETADO**

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, figurará obligatoriamente la mención: Denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel», según corresponda a cada producto.

Los jamones y paletas en piezas enteras destinados al consumo, irán identificados con la palabra "TERUEL" y la estrella de 8 puntas marcadas a fuego, además de la etiqueta (vitola) numerada con el logotipo de la denominación. Dichos distintivos serán colocados en la industria inscrita, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.



En los envases de los deshuesados, porciones o loncheados de jamones y paletas curadas, se utilizará una contraetiqueta numerada con la palabra "Jamón" o "Paleta" según se trate y el logotipo de la denominación.

Se podrá autorizar la integración del contenido de esta contraetiqueta numerada, en el etiquetado comercial de aquellas empresas que lo soliciten.

Con carácter voluntario, se permitirá en el etiquetado de piezas enteras, deshuesados, porciones o loncheados de producto amparado por esta denominación, la utilización de las siguientes menciones facultativas cuando el producto cumpla estos requisitos:

Para jamones:

- "Más de 18 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 79 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 8 kg.
- "Más de 22 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 96 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 9 kg.

Para paletas:

- "Más de 10 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 44 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 5 kg.
- "Más de 11 meses", cuando el periodo mínimo de elaboración sea de 48 semanas y el peso en el momento de la calificación sea igual o superior a 5,5 kg.



## ANEXO II

### PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «CERDO DE TERUEL»

(Remitido a la Comisión Europea – expediente PGI-ES- 2633 – y aplicable desde el 12 de mayo de 2022, en virtud de protección nacional transitoria concedida por Orden AGM/597/2022, de 22 de abril)

#### **A. NOMBRE PROTEGIDO.**

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Cerdo de Teruel».

#### **B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

La Indicación Geográfica Protegida «Cerdo de Teruel» se aplica a la carne de animales de la especie porcina, con las siguientes características:

1. La base genética de los animales tiene como línea materna las razas Landrace (tipo estándar), Large White o cruce entre ambas y la raza Duroc como línea paterna.
2. Las canales de las que se obtiene la carne deberán cumplir los siguientes requisitos tras el sacrificio:
  - Peso igual o superior a 86 kg (peso en caliente).
  - Espesor de tocino dorsal, medido en la zona lumbar, a la altura de la punta del pernil, superior a 16 mm e inferior a 45 mm.
3. El color de la carne de «Cerdo de Teruel» es rojo-rosáceo y presenta infiltración de grasa intramuscular.
4. La carne de «Cerdo de Teruel» se obtiene después de separar las paletas y los perniles de la canal, piezas que pueden optar a la elaboración de «Jamón de Teruel» o «Paleta de Teruel», Denominación de Origen Protegida, con la que esta Indicación Geográfica Protegida comparte los requisitos de producción. La carne de «Cerdo de Teruel», puede presentarse en despiece, al corte o fileteada.

#### **C. ZONA GEOGRÁFICA.**

La zona geográfica de cría, sacrificio de los animales y despiece para la separación de perniles y paletas de las canales, corresponde a la provincia de Teruel.

#### **D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

Todos los operadores, explotaciones de porcino, mataderos y salas de despiece donde se realice la separación de las paletas y los perniles de la canal, deberán estar inscritos en los correspondientes registros de la Indicación Geográfica Protegida.

Los controles de calidad de los productos, de la trazabilidad y de los requisitos de cumplimiento del pliego de condiciones, serán responsabilidad de los operadores de la IGP «Cerdo de Teruel», para lo que deberán contar con sistemas de trabajo que permitan



asegurar, en cualquier etapa del proceso productivo, tanto la trazabilidad del producto, como el cumplimiento del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida.

Las explotaciones de porcino que destinen animales para la obtención de carne acogida a la Indicación Geográfica Protegida, así como las instalaciones industriales (mataderos y salas de despiece), se someterán a los controles que se establezcan, para garantizar, en todo caso, el origen y la calidad de los productos amparados por la IGP «Cerdo de Teruel».

Para la comprobación del cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones y demás normas complementarias, el órgano de control verificará el autocontrol de los operadores inscritos que soliciten la certificación de producto. La trazabilidad del producto quedará asegurada, en todo momento, a través de los controles documentales de los datos incluidos en los registros de los operadores, realizados a lo largo del proceso en explotaciones, mataderos y salas de despiece. Los aspectos fundamentales que avalan el origen del producto son:

1. Los animales procederán exclusivamente del cruce entre las razas Landrace, Large White o cruce de ambas como línea materna con la raza Duroc como línea paterna, que hayan nacido y se hayan cebado en explotaciones ubicadas en la zona de geográfica delimitada. Los animales deberán estar identificados, a su entrada en cebaderos, por una marca indeleble en la oreja en la que figurará el código de explotación de la que proceden y serán sometidos al control del organismo de control designado.
2. El sacrificio de estos animales, cuya parte de canal se destine a la IGP, deberá realizarse en diferente momento del sacrificio del resto de los animales.
3. Los animales destinados a la obtención de carne amparada por la IGP, que sean sacrificados y calificados como aptos por el matadero, serán identificados mediante un marcado a tinta, en la parte central de cada lateral de la media canal, con un código de trazabilidad y podrán optar a la mención IGP «Cerdo de Teruel».
4. La actividad de despiece para las canales acogidas a la IGP, deberá realizarse en líneas separadas o realizarse en diferentes momentos, respecto al resto de las canales.
5. Las instalaciones en las que se realice la separación de perniles y paletas de las canales, estarán inscritas y ubicadas dentro de la zona geográfica. Este despiece se efectuará en líneas separadas o en diferentes momentos del resto de las canales.
6. Los despieces posteriores, cortes o fileteado realizados sobre el producto amparado, podrán realizarse en instalaciones ubicadas dentro o fuera de la zona geográfica indicada.
7. Durante todo el proceso de sacrificio y faenado de la canal, deberá mantenerse la trazabilidad e identificarse el producto, de manera que no pueda confundirse con producto no amparado bajo la IGP.
8. Se mantendrá un sistema de trazabilidad que incluye:
  - Identificación del origen de los cerdos de cada granja, a la entrada al matadero, con un código de partida.
  - Separación de las partidas, según la granja de procedencia.
  - El código de partida, integrado en el código de trazabilidad, será trasladado, al menos, a cada lateral de la canal, antes de la separación de paletas y perniles.



- Los despieces posteriores, así como los cortes, que se realicen para la preparación del producto antes de la comercialización, deberán mantener la trazabilidad y estar identificados con los códigos de partida correspondiente mediante una etiqueta, la cual podrá colocarse sobre el producto en su soporte, como ganchos o cajas. Esta etiqueta deberá incluir también la identificación del producto como IGP «Cerdo de Teruel».

9. Tanto las canales de «Cerdo de Teruel», como los despieces posteriores, cortes o fileteado, deberán estar identificados para su comercialización como IGP. El organismo de control vigilará y controlará la identificación y procedencia de los productos, mediante la ejecución de auditorías a los operadores inscritos en los registros de la IGP que soliciten la certificación de producto. Los operadores no inscritos podrán hacer uso de la marca de conformidad si establecen un acuerdo con el operador certificado, previamente aprobado por el órgano de gestión. El organismo de control realizará vigilancia de la trazabilidad y de la identificación de producto, realizada por operadores no inscritos, que utilicen la marca de conformidad bajo un acuerdo entre las partes.

## **E. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN.**

El proceso productivo se desarrolla de acuerdo con las siguientes fases:

### **A. Cría y cebo**

Las canales destinadas a la obtención de carne de «Cerdo de Teruel» procederán de animales nacidos y cebados en explotaciones ubicadas en la zona geográfica delimitada, con las condiciones que se indican a continuación:

1. Las explotaciones de porcino deberán estar inscritas en los correspondientes registros de la Indicación Geográfica Protegida:

- a) Explotaciones de producción de lechones: Granjas de cría.
- b) Explotaciones de producción de cerdos cebados: Granjas de Cebo.
- c) Explotaciones de ciclo cerrado.

2. El tipo de ganado apto para la obtención de canales, cuya carne pueda ser amparada por esta Indicación Geográfica Protegida, será el procedente de cruces entre:

- Línea madre: Landrace, Large White o cruce entre ambas
- Línea padre: Duroc

3. Los animales empleados para la reproducción no se utilizarán para la obtención de las canales, con destino a la obtención de carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida. Los machos estarán castrados, antes de la entrada en el cebadero y las hembras no estarán en celo en el momento del sacrificio.

4. La alimentación del ganado se basa fundamentalmente en cereales, definidos los porcentajes de materias primas que entran a formar parte de la composición del pienso, que se formulará con un mínimo de 50% de cereales, que, en la medida de lo posible, procederán de la zona geográfica delimitada.

5. Los elaboradores de piensos compuestos para la alimentación de los cerdos amparados por la IGP, deberán estar ubicados dentro de la zona geográfica o de sus provincias limítrofes, en concreto Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón y Tarragona.

### **B. Sacrificio**



1. Para acogerse a la Indicación Geográfica Protegida, los animales deberán sacrificarse en mataderos inscritos en los registros de la IGP y ubicados en la zona geográfica delimitada.
2. Los animales deberán guardar ayuno durante un periodo mínimo de 12 horas, antes del sacrificio.
3. Las canales deberán tener un peso, en caliente, igual o superior a 86 kg y un espesor de tocino dorsal entre 16 y 45 mm, medido en la zona lumbar, a la altura de la punta del pernil.
4. En todo momento deberá ser posible relacionar la canal con el lote de animales. Los animales, a su llegada a matadero, deberán estar acompañados de los documentos que exija la normativa vigente, que permita identificar de forma inequívoca su procedencia y correcto estado sanitario.
5. El mantenimiento de las canales protegidas, en las instalaciones, se realizará de forma que no se confunda con las de otros animales, cuya carne no opte a ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida. Con este fin, las canales que optan serán marcadas a tinta individualmente, mediante la impresión de un código de trazabilidad en cada lateral de la canal.

#### C. Despiece

Para la obtención de la carne «Cerdo de Teruel» será necesario separar las paletas y perniles de la canal marcada a tinta con un código de trazabilidad, para destinar la parte de la canal resultante a la Indicación Geográfica Protegida. Las instalaciones donde se realice este despiece, deberán estar ubicadas en la zona geográfica definida.

#### D. Presentación

1. La carne de «Cerdo de Teruel» se presentará en fresco al consumidor final.
2. Sólo podrá utilizar esta denominación, la carne que no haya sufrido más transformación que el corte. La carne no podrá ser congelada en ningún momento a lo largo del proceso de obtención.
3. La carne de «Cerdo de Teruel» se podrá presentar, mediante una identificación inequívoca, en despiece, corte o fileteado. Estas actividades deberán realizarse en condiciones que garanticen una correcta trazabilidad del producto, realizándose en líneas separadas, o en momento diferentes, de la manipulación de otros productos no amparados por la IGP. En particular, se admite el despiece, corte o fileteado, siempre que se establezca un sistema de control que garantice la procedencia del producto y su origen, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, a fin de evitar cualquier posibilidad de confusión.
4. El órgano de control podrá desarrollar documentos que describan los requisitos necesarios para garantizar la trazabilidad, desde la salida de los animales de la explotación hasta la obtención de las canales, así como de su posterior manipulación.

#### F. **VÍNCULO.**

##### 1. Reputación.

El «Cerdo de Teruel» goza de secular reputación.



Las primeras referencias a «Cerdo de Teruel» surgen del vínculo histórico entre la producción de cerdos en la provincia de Teruel y la obtención de productos como recurso económico de la población turolense.

Distintas publicaciones hacen referencia a la importancia del cerdo y su producción en la provincia de Teruel. En el año 1177 el Fuero de Teruel, Fuero local concedido por Alfonso II, que alcanza su forma definitiva en el año 1247 constituyendo una recopilación de textos utilizados como derecho foral de la Extremadura Aragonesa, establece la regulación de la producción y las “pagas” (Castañé, J., 1991. *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción*).

*[488] Del trabajo y paga del porquerizo*

*Además, la paga del porquerizo de todo un mes es un dinero por cada puerco. Y si la cerda pare en el monte junto a aquel, perciba por derecho un cochinito.*

*[489] Del porquerizo que mate un puerco ajeno*

*Pero si el porquerizo mata o pierde un puerco, páguelo bajo juramento de su dueño. Pero si el dueño no lo quiere jurar, jure el porquerizo y sea creído. Pero el porquerizo dice que no se lo echó a su piara, el dueño jure que él mismo se lo echó en la piara otro por él y pague el porquerizo, como es fuero. Pero si el dueño del puerco no quiere jurar, jure el porquerizo y sea creído.”*

En la obra “Historia de la Economía Política de Aragón” (De Asso, J., 1798), escrita por el naturalista, jurista e historiador español Jordán de Asso, ya se mencionaba “*los cerdos que se crían en el Partido de Albarracín, son muy apreciados por su delicadeza. Estos animales aman mucho las hojas de los Gamones o Aspholedus ramosus, y por esto se guardan secas para alimentarlos en el invierno*”.

A pesar de su reducido censo, el elevado peso a sacrificio que se alcanzaba tras el engorde, el cerdo “familiar” fue un verdadero recurso de los hogares rurales, suponiendo la base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, acompañada de una especial alimentación y engorde, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras del Jiloca, Albarracín, Gúdar y Maestrazgo, permitieron crear una sólida tradición de carnes y productos curados de elevada calidad.

Es evidente que aquellos cerdos desaparecieron, pero quedó el buen saber y hacer de numerosos artesanos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, en el manejo y alimentación de los animales, manteniendo siempre en el cerdo criado las características de aquellos animales, que permitieron mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

Esta forma de vida se ha ido manteniendo en el tiempo y la producción obtenida ha alcanzado su reputación en el mercado. En el libro “El Jamón de Teruel”, se plasma la historia y el vínculo con el «Cerdo de Teruel»: “*El cerdo ha sido y es el rey de los animales domésticos en toda la provincia de Teruel y en todo Aragón; garantía de tener alimentos durante todo el año. La época de la “matanza”, “matacía”, “matapuerco” o “matacochín”, era una de las épocas más alegres y felices del año, en la que, por fin, los cerdos bien cuidados y bien alimentados eran sacrificados para el mantenimiento de la familia*” (Martín, 1997). Agustín de Rojas, expresa así las jornadas de la matanza:

*“...Pues jamás faltó en la casa  
más rica de todo el pueblo  
regocijo en aquel día*



*que tenían “puerco muerto”  
¿Qué atabales, qué trompetas  
qué flautas o qué instrumentos  
eran de más alegría  
para niños, mozos, viejos?”*

Los productos cárnicos del cerdo han sido importantes para la alimentación de los habitantes del medio rural que, hasta hace pocas décadas, en casi todas las casas tenían un cerdo para sacrificar. Parafraseando la difundida copla de *“tres jueves hay en el año”,* decían en Teruel *“tres días hay en el año, que relucen más que el sol, “matapuerco”, “sacacubo” y el día del “conservón”* (Martín, 1997).

Este vínculo de producción ganadera y tradición, supuso el registro de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» en el año 1984, favoreciendo que la producción de cerdo en Teruel, emulando los conocimientos del pasado, se consolidase en el tiempo.

La producción de cerdo en Teruel tiene gran peso en el sector agrario de la provincia, con una evolución al alza, especialmente notoria desde el reconocimiento de la denominación de origen para el jamón. En el año 1985 se comercializaron 1.800 jamones amparados por la denominación (900 animales), alcanzando la cantidad de 35.000 jamones (17.500 animales) en 1990, tan sólo cinco años después. Desde entonces, la producción de estos animales ha continuado experimentando un notable incremento, consiguiendo ser la denominación de origen de España que más perniles produce.

El sector porcino, apoyado por infraestructuras, cooperativas, empresarios, ganaderos e industriales muy dinámicos, es un sobresaliente impulsor de la provincia, revalorizando el sector rural, fijando la población al territorio y aumentando el valor añadido, no sólo a través de las piezas curadas, sino también a partir de la carne fresca.

La excelente calidad y la reputación, de los productos amparados por la denominación de origen, captaron la atención de los usuarios hacia el consumo de las paletas curadas, procedentes de los mismos animales, que comenzaron a demandarse con el nombre de «Paleta de Teruel». Motivado por la generalización del uso de este nombre y, como reconocimiento a la calidad del producto, se modificó la denominación en 2013, resultando la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

Esta producción ganadera consolidada y controlada por un Organismo de Certificación acreditado, para la verificación de los requisitos del pliego de condiciones de la DOP, ha tenido una repercusión directa en el resto de la canal. La selección genética de los animales, la alimentación mediante piensos compuestos procedentes de la provincia de Teruel o provincias limítrofes, basada en cereales, los tiempos de engorde para obtener animales con un peso de la canal caliente superior a 86 kg, han permitido que la carne fresca sea reconocida con un valor añadido.

Es por esto que hoy, el mercado reconoce el valor de este producto y distintas empresas, independientemente de su tamaño, ofrecen al consumidor productos vinculándolos con la producción de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel», bajo el amparo de la denominación comercial «Cerdo de Teruel». En los lineales de supermercados y grandes superficies, se ha podido comprobar la venta de producto bajo la denominación «Cerdo de Teruel», como un producto diferenciado entre el resto de productos de origen porcino; en venta por internet, son múltiples las empresas que presentan carne o piezas de carne «Cerdo



de Teruel» y en empresas de hostelería y catering, se ofrecen productos elaborados como por ejemplo “bocados gourmet elaborados con «Cerdo de Teruel».

Este reconocimiento del producto es respaldado por las autoridades competentes. Durante los años 2004-2010, la Diputación de Teruel aportó medios para la realización de proyectos de investigación dirigidos a la mejora y optimización de los sistemas de producción de la carne de cerdos amparados por la DOP, mismos animales que ampara la presente IGP, bajo un acuerdo de colaboración firmado también por la Asociación Turolense de Industrias Agroalimentarias y el Consejo Regulador DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel». En el año 2008, el proyecto se configuró en cuatro líneas de trabajo:

- Determinación del tipo de cerdo, amparado por la DOP, óptimo según objetivos establecidos en cuanto a parámetros de carácter productivo y calidad de canal y de carne.
- Selección de materias primas adecuadas en la alimentación animal, para un mejor conocimiento de los sistemas a emplear en la mejora y homogenización de la calidad de la carne y la canal de los cerdos amparados por la DOP.
- Mantenimiento de las líneas fundacionales.
- Difusión de la genética seleccionada entre las ganaderías porcinas de la provincia inscritas en los registros del Consejo Regulador.

Se han publicado numerosos artículos, en los cuales se han investigado los efectos de distintos factores (alimentación, genética castración, estacionalidad, entre otros) sobre las características de la canal procedente de animales con las mismas características descritas en el documento normativo, los cuales coinciden con los animales destinados a la actual DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel». Estos estudios concluyen que los machos castrados y las hembras, son adecuados para la carne fresca (Latorre *et al*, 2009a). El estado reproductor de los animales tiene influencia en el producto final y si bien el estrógeno de las hembras en el momento del sacrificio apenas afecta a las características de la carne, se debe evitar cuando se exige un mínimo de grasa de cobertura en la canal para mejorar la calidad del producto final (Calvo *et al*, 2010).

Los profesionales del sector, utilizan esta denominación en sus trabajos relacionados con los estudios realizados. La Dra. Virginia Resconi, del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, destaca en sus conferencias el valor nutricional de la carne de cerdo cuando se alimenta al animal con productos de calidad, como ocurre con los cerdos destinados a la DOP Jamón de Teruel, como así se ha publicado en Portal Veterinario “El valor nutricional de la carne de cerdo de Teruel” (2011).

Teniendo en consideración los antecedentes y la repercusión del cerdo de Teruel en el mercado, la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza realizó una investigación sobre “Características físico-químicas de piezas cárnicas de cerdos destinados a Jamón de Teruel” (Calvo *et al*, 2011), que tenía por objeto estudiar las características físico - químicas de determinadas piezas (lomo, solomillo, secreto y presa del cerdo) procedente de animales con las características de la IGP (animales destinados a la DOP Jamón de Teruel). Este estudio concluye con resultados que evidencian diferencias físico-químicas entre las distintas piezas estudiadas, al tratarse de musculatura funcionales diferentes, sugiriendo que “*podrían comercializarse como piezas individuales*”, es decir, en despiece.



Por otro lado, en el año 2015, la Unidad de Tecnología en Producción Animal (CITA Aragón), publica los resultados sobre su proyecto de investigación “Efecto de la dieta, envase y tiempo de exposición sobre la apreciación visual y la intención de compra del a carne de cerdo de Teruel” (Panea, B. et al 2015). Dentro de los resultados y conclusiones, destaca que el lote control, carne de cerdo de Teruel con alimentación convencional, obtuvo notas más altas que los otros lotes en los cuales los animales fueron alimentados con otros piensos (aceites esenciales y ajo). El estudio concluye que *“la dieta fue más importante que el envase o el sexo en la valoración visual de la carne de cerdo por parte de los consumidores”*. Además, se obtiene como resultado que *“en cuanto a la intención de compra, independientemente del lote y envase, la mayoría de la gente si compraría la carne. El sexo del cerdo no afectó a la intención de compra”*.

Posteriormente, en los años 2016 y 2017, se han realizado sucesivos proyectos de investigación, con la participación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón y presentados a los programas cofinanciados por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional:

- Embutidos saludables a partir de carne de cerdo de Teruel: reducción del contenido de grasas saturadas y sal.
- Reducción del contenido de grasa y sal en embutidos elaborados con carne de cerdo de Teruel.

Así mismo, los medios de comunicación también se hacen eco de la diferenciación de la carne de «Cerdo de Teruel»:

*“En el caso que nos ocupa, la carne de cerdo de Teruel, es actualmente la mejor carne de cerdo blanco del mercado. Esta carne procede de los cerdos que exige la Denominación de Origen Jamón de Teruel. La clave de su calidad radica en tres aspectos: la genética, con una marcada línea de la raza Duroc; la alimentación, basada en cereales; y el tiempo y peso, animales de crecimiento lento y las piezas se sacrifican cuando llegan a los 125 kg. Resultado de ello es una carne más jugosa, más tierna y con magnífico sabor” (Del mercado a tu mesa, 2013).*

*“Calidad, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel” (Aragón hoy, 2016).*

*“La buena alimentación que se le da al cerdo destinado a la Denominación de Origen da como resultado no sólo un exquisito Jamón de Teruel, sino también una carne fresca de primera calidad, de sabor delicado, textura tierna, notable jugosidad, de un color rosa oscuro” (A la carta para dos, 2014).*

Este contexto, en relación con el reconocimiento de la carne de «Cerdo de Teruel», destaca la relevancia de su producción y comercialización en el territorio, las actividades de investigación relacionadas con esta producción, la implicación de los productores en la obtención de los productos de calidad y también, la implicación de las autoridades en la salvaguarda de las tradiciones y prácticas agrarias, que permiten ofrecer productos con valor añadido, defendiendo el interés de los productores por el reconocimiento de sus productos.

Es por tanto, que esta repercusión en el mercado, permite a los productores de carne de «Cerdo de Teruel», estar presentes en distintos eventos y congresos gastronómicos, como el Congreso Internacional de Gastronomía “Madrid Fusión”, en su edición de 2020.



Todo ello y en especial, la defensa del producto vinculado al territorio, ha llevado a los productores a la constitución de la Asociación Profesional de Productores de Cerdo de Teruel, con una representación mayoritaria del sector asociado a la producción de estos animales, con el objetivo de defender la reputación del producto, garantizar la información al consumidor y gestionar las producciones de carne de «Cerdo de Teruel».

## 2. Vínculo con el medio.

### a) Factores naturales

La provincia de Teruel está situada sobre el borde oriental de la meseta y sobre un sector, el suroriental, de la depresión ibérica. Se caracteriza por un clima continental con influencia mediterránea de inviernos largos y fríos, con duras heladas en parameras. Clima seco.

El desarrollo de la ganadería porcina en Teruel, bajo estas condiciones climáticas, está vinculado a la tradición cerealista de la zona (*Roldán, 2011. Producción Cerealista de Aragón*) y a la elaboración de producto amparado por la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» estableciéndose las primeras explotaciones ganaderas como aprovechamiento de los excedentes de producción de cereal y convirtiéndose en destino principal en la actualidad. La superficie destinada a cereales supone más del 70 % de la superficie agraria de la provincia siendo secano el 80 % de las hectáreas donde está localizado dicho cereal teniendo que destinar un porcentaje elevado a barbecho anualmente (*Anuario Estadístico Agrario de Aragón 2013-2014*).

Las características del «Cerdo de Teruel», que le han otorgado la correspondiente reputación en el mercado, son su coloración e infiltración grasa. Ambas características son consecuencia de la genética utilizada y del manejo de los animales, descrito en apartados anteriores.

Respecto a la genética, destaca el tipo de ganado apto, constituido por las razas Landrace o Large White o cruce de ambas para las hembras y Duroc para los machos.

Este cerdo apto, fruto del cruzamiento entre las razas anteriormente citadas, aprovecha el vigor híbrido y sus características morfológicas dependen, en gran parte, del criterio de selección aplicado a sus progenitores.

- La raza Landrace es una raza de cerdo hipermétrico que por su longitud y tamaño hace un buen papel en la obtención de cerdos para la producción de carne. Destaca de esta raza la excelente conformación, su incremento diario de peso, alto índice de transformación y su espesor grasa dorsal.

- La raza Large-White es una raza de fácil adaptación y rusticidad, fecundidad y fertilidad altas, con unos índices técnicos de transformación y crecimiento correcto, y su carne de excelente calidad, definida fundamentalmente por la jugosidad, textura, conformación y color.

- La raza Duroc se caracteriza por su óptima velocidad de crecimiento, elevada rusticidad, buena prolificidad y notables rendimientos en cebo. La carne de esta raza tiene una gran infiltración de grasa, con mayor grado de veteado que otras razas cárnicas y buena calidad de carne, que, debido a esa grasa infiltrada, presenta mayor jugosidad y ternesa.

La relevancia de la raza Duroc en la producción de carne de calidad está avalada por diversos estudios. V. Alonso y colaboradores, en el estudio “Efecto del cruce genético de cerdos sobre la calidad de carne normal, DFD (oscura, firme y seca) y PSE (pálida, blanda y exudativa)” (*Alonso et al., 2010*), demostraron que el uso de la raza Duroc como línea paterna, produce



un menor porcentaje de carnes PSE y una carne con mayor porcentaje de grasa intramuscular, lo que implica una mayor ternura y jugosidad sensorial en la carne.

La selección genética aporta una infiltración grasa en la carne y el manejo, manteniendo periodos de ayuno antes del sacrificio, una coloración del rosa al rojo, diferenciándose notablemente de otras carnes de cerdo más magras y pálidas.

#### b) Factores humanos

La densidad de población en la provincia de Teruel es muy baja (9,09 hab/km<sup>2</sup>), lo que permite hablar de desierto demográfico. Además de la despoblación, existe una elevada dispersión, motivada por el asentamiento en pequeños núcleos rurales, que ha obligado a la población a buscar soluciones para su fijación en el territorio mediante recursos tradicionales, como la producción porcina.

Paradójicamente, esta misma dispersión y escasez demográfica, junto a un cierto déficit en las comunicaciones, proporcionan un superior estado sanitario de las explotaciones porcinas.

En este contexto, según el estudio realizado por la Cámara de Comercio de Teruel, la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» se ha convertido en la entidad más grande la provincia, generando más de 1000 puestos de trabajo directos, siendo motor de la vertebración del territorio, motivado por la dispersión de sus empresas (ganaderías, mataderos y secaderos), por toda la provincia de Teruel. Como consecuencia de esta circunstancia y originado por la mayor calidad de esta carne respecto de la habitual en el mercado convencional, la comercialización de la carne destinada a la IGP «Cerdo de Teruel» permite consolidar y mantener la situación socioeconómica en la provincia, ligando la población al territorio.

Los ganaderos seleccionan los animales, según su genética, y plantean sistemas de producción dirigidos a la calidad, mediante la prolongación de los periodos de cebo y con una alimentación de proximidad, mediante piensos procedentes de la zona, basada en cereales, con el fin de obtener un peso de la canal caliente más elevado y que permita conseguir carne con la infiltración grasa deseada. Estas prácticas de producción específicas, tienen como consecuencia una reducción en el número de animales cebados/año, además de un elevado incremento en el coste/animal, que solo es sostenible por la reputación que han adquirido los productos derivados del mismo, como la carne fresca y productos curados.

La tradición no ha dejado a un lado el bienestar animal, la adaptación de la producción ganadera a la obtención de un producto de mayor calidad, garantizando la salud y bienestar de los animales, se refleja en el manejo de los mismos. La amplia distribución de mataderos en la zona geográfica delimitada, ofrece un mejor servicio a los productores y una mitigación de estrés en los animales por transporte, al reducirse considerablemente las distancias.

Por otra parte, el cerdo de Teruel, va unido a un sin número de tradiciones turolenses, de las cuales en muchas poblaciones de la provincia se conservan, a diferencia de otras zonas del territorio nacional. Una de estas tradiciones es la matanza o “matapuerco”, “matacochín”, “matacochino”, “matacerdo” o “matacía”, la cual supone todavía un medio de autoabastecimiento y elemento de especial relevancia en núcleos rurales de la provincia de Teruel, tal como documentó, en su momento, María Soledad Alconchel, en su investigación “El Matapuerco en la Hoz de la Vieja. La Matanza del Cerdo en la economía de un pequeño núcleo rural de la provincia de Teruel” (Alconchel, 1997). Esta investigación, permite interpretar, en su contexto actual, la matanza como fenómeno social de profunda significación.



El contenido de este trabajo abarca todo lo relacionado con la crianza del cerdo de Teruel, su matanza y la tradición. Esta investigación se realizó mediante un estudio de campo en diciembre de 1991, utilizando como método de trabajo la observación participante. Otras publicaciones recogen esta tradición del cerdo en Teruel como son la recopilación realizada por Concepción Edo y el grupo de alumnos del Aula de Adultos en La Matacía, en la Puebla de Híjar (Edo, 2002), los testimonios gráficos recogidos por Francisco Martín Domingo y Pilar Marzo Bachiller en “La matanza del cerdo en la Comarca del Jiloca a través de los testimonios gráficos” (Martín, F. et al., 2017) o el reconocimiento realizado a la mujer en La Pica de Alcaine, en el artículo “Mujeres de Alcaine: su trabajo en la matacía”.

Son numerosas las antiguas y tradicionales recetas existentes en la variada geografía de la provincia, que se reflejan en diversas publicaciones gastronómicas. Las “magras con tomate” a partir de cualquier zona magra del cerdo, el lomo al salmorejo, hecho en Teruel con lomo fresco o adobado, con apuntalamientos de filetes de tocino entreverado; incluso “gazpacho de hígado de cerdo”, son platos terolenses de reconocido prestigio en la gastronomía.

Todas ellas son algunas recetas representativas de la provincia de Teruel que fueron recogidas por ilustres etnólogos y gastrónomos y por el profesor Antonio Beltrán en sus tratados gastronómicos (Beltrán A. et al. Enciclopedia temática de Aragón).

Pero es necesario, citar, además, otros platos interesantes que van desde el “pastel de Pascua de Alcañiz” o la “rosca de Pascua” de la Iglesuela del Cid en el Maestrazgo, ambos a base de masa rellena con lomo y costilla de cerdo fritos, igualmente platos recios y sabrosos, hasta el llamado “Morteruelo”, citado por el gran cocinero Martínez Montiño en 1611, localizándolo en la frontera conquense de Teruel, y consistente en un guiso a base de carne e hígado de cerdo, mezclado con miga de pan y aderezado con especias.

Finalmente no podemos olvidar la “Fritada” del Bajo Aragón a base de panceta, solomillo, magro, riñones e hígado de cerdo, refritos en la sartén y que en Calaceite se les llama “Tollades en suc”.

En definitiva, todo un surtido y larga variedad de platos y guisos a partir de la carne de cerdo de Teruel.

## **G. ESTRUCTURA DE CONTROL.**

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel»

Dirección: Avenida Europa. Locales 2-3, 44002, Teruel

Teléfono: (+34) 978 618 940

Fax: (+34) 978 618 941

Correo electrónico: [consejo@jamondeteruel.com](mailto:consejo@jamondeteruel.com)

## **H. ETIQUETADO.**

La carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Cerdo de Teruel», puede presentarse en despiece, al corte o fileteada.



Cada despiece de la canal suministrada por operadores inscritos, después de separar las paletas y perniles, estará identificado por una etiqueta, propia de la IGP, en cada lateral de la canal. En esta etiqueta figurará el logotipo de la IGP y la mención «Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel» o «IGP Cerdo de Teruel».

Las piezas, así como los envases que contengan corte o fileteado, se expedirán por los operadores autorizados al uso de la marca de conformidad, provistos de contraetiqueta numerada, que contendrá, al menos, el logotipo de la IGP y las menciones asociadas «Indicación Geográfica Protegida» y «Cerdo de Teruel».

Versión 3



## ANEXO III

### REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «JAMÓN DE TERUEL» / «PALETA DE TERUEL» Y DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «CERDO DE TERUEL»

#### Artículo 1. *Normativa reguladora.*

1. La denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» (en adelante, DOP) y de la indicación geográfica protegida «Cerdo de Teruel» (en adelante, IGP) se registrarán por:

- a) El Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- b) La Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón.
- c) El pliego de condiciones de la DOP.
- d) El pliego de condiciones de la IGP.
- e) El presente reglamento de funcionamiento (en adelante, el reglamento).
- f) Los estatutos de la DOP y de la IGP (en adelante, los estatutos).
- g) El sistema de calidad y todos los documentos requeridos para la aplicación de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios”.

2. Tendrá carácter supletorio la sección 3ª del capítulo II del título preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, al constituir normativa básica sobre el funcionamiento de los órganos colegiados.

#### Artículo 2. *El Consejo Regulador. Naturaleza, composición, finalidad y régimen jurídico.*

1. El Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» y de la IGP «Cerdo de Teruel» es una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. Forman parte del Consejo Regulador las empresas ganaderas productoras y las empresas transformadoras y elaboradoras inscritas en los registros correspondientes de la DOP y de la IGP.

3. La finalidad principal del Consejo Regulador es la gestión de la DOP y de la IGP, a través de sus órganos de gobierno, además de la finalidad propia de representación, defensa, garantía y promoción de ambas figuras de calidad diferenciada. Asimismo, cuenta con una estructura de control para la verificación y certificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones.



4. El régimen jurídico de funcionamiento del Consejo Regulador estará sujeto, con carácter general, al derecho privado, a excepción de las siguientes actuaciones en las que, por tratarse del ejercicio de potestades públicas, se someterá a las normas del derecho administrativo y a la tutela del Departamento competente en materia agraria del Gobierno de Aragón:

- a) Aprobación de los estatutos.
- b) Gestión de los registros de la DOP y de la IGP.
- c) Gestión de las cuotas de funcionamiento, previstas en el artículo 12 de este reglamento.
- d) Expedición de certificados de producto u operador acogido a la DOP y a la IGP.
- e) Expedición y control del uso de contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía.
- f) Control del uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la DOP y a la IGP.

5. En todo lo no previsto en el apartado anterior, el Consejo Regulador se sujetará al derecho privado; en particular, en la contratación y el régimen patrimonial y de personal. En todo caso, mantendrá como principio básico el funcionamiento sin ánimo de lucro.

6. La constitución, estructura y funcionamiento del Consejo Regulador se regirán por principios democráticos, y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la DOP y la IGP, con especial contemplación de los minoritarios.

7. El Consejo Regulador podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones, sociedades civiles o mercantiles, corporaciones de derecho público, consejos reguladores u otras personas jurídicas, estableciendo, en su caso, los acuerdos de colaboración que estime oportunos.

8. El Consejo Regulador podrá ser titular de marcas, marcas colectivas y marcas de garantía, siempre asegurando la protección de la DOP y la IGP como bien de dominio público de titularidad autonómica, en el que el uso y la gestión de los nombres protegidos están sujetos a la protección legal, de conformidad con lo establecido en el artículo 28 y 29 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

#### *Artículo 3. Ámbito de competencia del Consejo Regulador.*

El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

- a) En lo territorial: por la zona geográfica de la DOP y de la IGP.
- b) En razón de los productos: por los protegidos por la DOP y de la IGP en cualquiera de sus fases de producción, transformación y circulación previa a su comercialización.



c) En razón de las personas físicas y jurídicas: por las inscritas en los registros a los que hace referencia este reglamento.

*Artículo 4. Fines y funciones del Consejo Regulador.*

1. Corresponden a los órganos de gobierno del Consejo Regulador, entre otros, los siguientes fines y funciones:

a) Velar por el prestigio y fomento de la DOP y de la IGP, denunciar, en su caso, cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes y ejercer las acciones judiciales o extrajudiciales para defender el nombre de la DOP y de la IGP frente a su utilización ilegítima.

b) Gestionar los registros de operadores de la DOP y de la IGP.

c) Velar por el cumplimiento de los correspondientes pliegos de condiciones y del reglamento.

d) Investigar y difundir el conocimiento y aplicación de los sistemas de producción propios de la DOP y de la IGP e informar sobre estas materias a los operadores que lo soliciten y a la Administración.

e) Proponer modificaciones de los pliegos de condiciones y del reglamento.

f) Informar a los consumidores y consumidoras sobre las características de calidad de los productos de la DOP y de la IGP.

g) Realizar actividades de promoción.

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

i) Gestionar las cuotas obligatorias y las tarifas por prestación de servicios establecidas en el reglamento para su financiación.

j) Expedir certificados de producto u operador acogido a la denominación y a la indicación, así como expedir y controlar el uso de las contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía.

k) Controlar el uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los productos protegidos en aquellos aspectos que afecten a la DOP y a la IGP. Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas comerciales en aquellos aspectos que afecten a la DOP y a la IGP.

l) Colaborar con las autoridades competentes, particularmente en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los órganos encargados del control.

m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona geográfica.



n) Elaborar, aprobar y gestionar sus presupuestos.

ñ) Cualquier otra función que le atribuya la legislación y sus estatutos.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones, a cuyo fin está acreditado ante la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el cumplimiento de la norma sobre "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios". (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012), de acuerdo con lo establecido en el artículo 39.2.d) de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

#### Artículo 5. *Órganos de gobierno.*

1. Los órganos de gobierno del Consejo Regulador serán el Pleno, la Presidencias, las Vicepresidencias y cualquier otro que se establezca en los estatutos.

2. El Pleno podrá constituir dos comisiones permanentes, una por cada figura de calidad diferenciada, debiendo establecer las competencias de cada una de ellas. Estas comisiones respetarán el principio de paridad de los dos sectores.

3. Asimismo, el Pleno podrá acordar la constitución de otras comisiones y los grupos de trabajo que estime oportuno, en cuyo caso, no será imprescindible la paridad entre sectores.

#### Artículo 6. *El Pleno.*

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno del Consejo Regulador y ostenta la representación de los titulares de explotaciones ganaderas y de empresas transformadoras y elaboradoras inscritas en los registros de la DOP y de la IGP.

2. El pleno estará compuesto por:

a) Una Presidencia.

b) Dos vicepresidencias.

c) Las vocalías. Su número y forma de elección se determinará en los estatutos.

d) Dos personas delegadas del Departamento competente en materia agraria, designados por su Consejero o Consejera, con voz, pero sin voto.

e) Una persona para funciones de dirección y gerencia, con voz, pero sin voto.

f) La Secretaría del Consejo Regulador, con voz, pero sin voto.

3. Las funciones del Pleno son las que se enumeran a continuación:

a) Cumplir y hacer cumplir el presente reglamento y los pliegos de condiciones, proponiendo y acordando al efecto las disposiciones necesarias y mandando ejecutar los acuerdos que adopte.



b) Velar por el prestigio y fomento de la DOP y la IGP, denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

c) Aprobar los estatutos y sus modificaciones debiendo ser remitidos al Departamento competente en materia agraria a los efectos establecidos en el artículo 36.3 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

d) Aprobar las instrucciones técnicas en cumplimiento de la Norma UNE EN ISO/IEC 17065:2012 y velar por el mantenimiento de la acreditación.

e) Supervisar la gestión de los registros de la DOP y de la IGP.

f) Establecer las cuotas y tarifas por la prestación de servicios previstas en el artículo 12 de este reglamento.

g) Controlar el uso de las etiquetas comerciales utilizadas en los productos protegidos, en aquellos aspectos que afecten a la DOP y a la IGP.

h) Otras funciones detalladas en los estatutos y cualquier otra función que corresponda al Consejo Regulador, según las disposiciones vigentes, y que no correspondan a ningún otro órgano de gobierno.

#### *Artículo 7. Régimen de funcionamiento del Pleno.*

1. El Pleno se reunirá por convocatoria de la persona que ostente la Presidencia, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los vocales, o bien cuando resulte procedente de acuerdo con los estatutos. En todo caso, deberá celebrar sesión ordinaria como mínimo una vez cada seis meses.

2. Las sesiones del Pleno serán convocadas por la Presidencia con una antelación de siete días naturales a su celebración, salvo casos de urgencia, en los que este periodo quedará reducido a cuarenta y ocho horas. La convocatoria se realizará por cualquier medio, incluido el electrónico, que permita tener constancia de su recepción por los convocados y contendrá el orden del día de la reunión y la fecha, el lugar y la hora de la misma.

3. Cuando el Pleno se convoque a petición de los vocales, en el orden del día se incluirán los asuntos consignados en la solicitud, y la reunión será convocada dentro de los tres días naturales siguientes a la recepción de la solicitud por la Presidencia y se celebrará en el plazo máximo de quince días hábiles.

4. En las reuniones no podrán debatirse ni adoptarse acuerdos sobre asuntos que no figuren en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.



5. Para la válida constitución del Pleno se requiere la presencia de la Presidencia, de la Secretaría y de la persona que ostente la dirección y gerencia o, en su caso, de quienes les sustituyan, así como de los vocales representantes de al menos el 50% de los votos de cada uno de los dos sectores (ganadero y transformador/elaborador) de cada una de las figuras de calidad diferenciada. En cualquier caso, el Pleno quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

6. En el supuesto excepcional de que durante un periodo de tres meses consecutivos, la falta de asistentes impida la constitución del Pleno conforme se establece en el apartado anterior, la Presidencia, o en su caso, la Vicepresidencia correspondiente a instancia de dos de las vocalías cualquiera, convocará nuevas elecciones para la renovación de los órganos de gobierno del Consejo Regulador. Asimismo, se constituirá una Comisión gestora, cuya Presidencia corresponderá a la vocalía de más edad, la Secretaría a la vocalía de menor edad, y formarán parte de la misma, una vocalía por cada uno de los censos.

7. Los vocales podrán asistir al Pleno bien acudiendo al lugar de la reunión indicado, bien a otros lugares conectados con aquel por sistemas de videoconferencia u otros técnicamente equivalentes que permitan el reconocimiento e identificación de los asistentes y la permanente comunicación entre ellos, independientemente del lugar en que se encuentren, así como la intervención y emisión del voto en tiempo real. Cuando se decida hacer uso de esta previsión, la convocatoria indicará la posibilidad de asistencia mediante videoconferencia o medio técnico equivalente, especificando la forma en que podrá efectuarse, haciendo constar el sistema de conexión y los lugares en que están disponibles los medios técnicos necesarios para asistir y participar en la reunión. Los acuerdos se considerarán adoptados en el lugar del domicilio social.

8. Los acuerdos del Pleno se adoptarán por mayoría de los votos presentes, representados o delegados de conformidad con los estatutos. La Presidencia, y la Vicepresidencia que le sustituya en los casos previstos en los estatutos, tendrá voto dirimente en caso de empate.

9. Si así lo estima necesario, el Pleno podrá completar sus normas de funcionamiento, en particular la constitución de comisiones y grupos de trabajo, respetando en todo caso lo establecido en el presente reglamento, en los estatutos y en el resto de disposiciones legales o reglamentarias vigentes en la materia.

#### Artículo 8. *La Presidencia.*



1. La persona que presida el Consejo Regulador será elegida por el Pleno con el voto favorable de la mayoría absoluta de los vocales elegidos. Para su elección no se requerirá la condición de inscrito en los registros de la DOP y de la IGP.

2. Su mandato durará cuatro años. Además de por el transcurso de dicho plazo, el mandato finalizará por las siguientes causas: dimisión, incapacidad, fallecimiento o por decisión del Pleno por mayoría absoluta de sus vocales. La sesión para decidir el cese será convocada, a instancia de al menos un tercio de los vocales del Pleno, por la Vicepresidencia en los plazos previstos en el artículo 7.3. Si transcurridos dichos plazos, la Vicepresidencia no convocase el Pleno, los vocales que hayan solicitado el cese, podrán convocar un Pleno extraordinario dentro de los tres días naturales siguientes.

3. En caso de finalización del mandato del Presidente por causa distinta al transcurso del plazo de cuatro años, la Vicepresidencia convocará, en el plazo de quince días, un Pleno para que se elija una nueva persona que presida el Consejo Regulador por lo que reste de mandato de la anterior.

4. Las funciones de la Presidencia se establecerán en los estatutos.

#### Artículo 9. *Las Vicepresidencias.*

1. El Consejo Regulador tendrá dos Vicepresidencias, la Vicepresidencia primera en representación de la DOP, y la Vicepresidencia segunda, representando a la IGP.

2. Las Vicepresidencias serán nombradas en el mismo Pleno que la Presidencia, con los mismos requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo anterior y por el mismo tiempo que ésta. Su mandato finalizará por las mismas causas que las previstas para la Presidencia.

3. Las personas que ocupen las Vicepresidencias, únicamente tendrán voto cuando cumplan también la condición de vocal.

4. Las Vicepresidencias primera y segunda podrán ser ejercidas por una misma persona si así lo deciden los vocales del Pleno.

5. En ausencia del Presidente o Presidenta, le sustituirá, en los casos en que así lo prevean los estatutos, la Vicepresidencia primera, y en ausencia de los dos anteriores, actuará la Vicepresidencia segunda.

6. Las Vicepresidencias asumirán, además, las funciones que les delegue el Presidente, así como las que específicamente acuerde el Pleno.

#### Artículo 10. *Sistema de control.*



1. El cumplimiento del pliego de condiciones corresponde al propio operador, inscrito voluntariamente en los registros de la DOP y de la IGP, a cuyo fin implantará un sistema de autocontrol.

2. Corresponde a la estructura de control del Consejo Regulador, en sus funciones como organismo al que se le han delegado determinadas funciones de control oficial:

a) La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones y la certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios” (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012).

b) El desarrollo del sistema de calidad y de cuantos Comités o estructuras complementarias sean requeridas para el cumplimiento de la citada norma.

3. El órgano encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de control, será el Comité de partes, tal y como se define en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

#### Artículo 11. *Infraestructura administrativa.*

1. El Consejo Regulador contará con el personal administrativo necesario para el cumplimiento de sus fines que se determine en los estatutos.

2. El personal administrativo desempeñará sus funciones al servicio de los órganos de gobierno. Asimismo, podrá auxiliar a la estructura de control de forma imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

#### Artículo 12. *Financiación del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de su finalidad, el Consejo Regulador contará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas que han de abonar sus inscritos en los registros de la DOP y de la IGP por los conceptos e importes o porcentajes determinados en este reglamento, y que se especifican en los estatutos.

b) Las tarifas establecidas por la prestación de los servicios de la estructura de control, que deberán ser abonadas por los operadores inscritos en los registros de la DOP y de la IGP que reciban directamente dichos servicios.

c) Las tarifas establecidas por la prestación de otros servicios.

d) Excepcionalmente, ante circunstancias o necesidades imprevistas, el Pleno podrá establecer el pago de una o varias tarifas extraordinarias para el año en curso, que deberán aprobarse por mayoría de la mitad más uno de los miembros del Pleno, y cuyo importe se



calculará con el mismo criterio que el establecido para las cuotas anuales ordinarias, salvo que el Pleno decida otra cosa.

e) Las subvenciones que puedan establecerse anualmente en los presupuestos generales de las Administraciones públicas.

f) Las rentas y productos de su patrimonio.

g) Las donaciones, legados y demás ayudas que pueda percibir.

h) Cualquier otro recurso que le corresponda percibir.

2. Las bases para calcular las cuotas que deben abonar los operadores inscritos se determinarán en los Estatutos en atención a:

a) Para los titulares de explotaciones inscritas: el número de animales sacrificados que se destinen a productos amparados por la DOP y IGP.

b) Para los titulares de las empresas inscritas: el volumen de los productos amparados por ambas figuras de calidad diferenciada en cuya elaboración, transformación o comercialización participen.

c) El valor documental de los marchamos de garantía entregados a cada operador de la DOP y de la IGP.

d) El coste de expedición de certificados y otros documentos, a solicitud del operador.

3. A los efectos del apartado anterior, el Pleno fijará anualmente y en función del presupuesto anual, los importes necesarios para el cálculo de las cuotas. Asimismo, anualmente determinará el importe de las tarifas por la prestación de servicios.

4. Los costes de la estructura de control deberán ser financiados íntegramente por los operadores inscritos mediante el pago de las tarifas correspondientes establecidas por el Pleno del Consejo Regulador. Asimismo, los costes por otros servicios prestados por el consejo deberán ser abonados por aquellos operadores perceptores de los mismos.

5. Anualmente el Pleno determinará el importe de las tarifas de la estructura de control, teniendo en cuenta el número de auditorías a realizar y la importancia de las instalaciones. Dichas tarifas estarán publicadas en los correspondientes documentos del sistema de calidad y a disposición de los interesados.

6. Sin perjuicio de las consecuencias que el impago de cuotas y tarifas pueda tener respecto a la vigencia de la certificación del operador, las primeras podrán ser exigidas en vía de apremio y las segundas ante la jurisdicción civil ordinaria en los plazos que se establezcan en los estatutos.

*Artículo 13. Registros de la DOP y de la IGP.*



1. El Consejo Regulador llevará, al menos, los siguientes registros:
  - a) Registro común de la DOP y de la IGP.
  - b) Registros específicos de la DOP.
  - c) Registros específicos de la IGP.
2. El registro común de la DOP y la IGP será el Registro de empresas ganaderas productoras (granjas), que incluirá las siguientes secciones:
  - Granjas de producción de lechones.
  - Granjas de cebo.
  - Granjas de ciclo cerrado.
3. Los registros específicos de la DOP son los siguientes:
  - a) Registro de empresas transformadoras y elaboradoras, que incluirá las siguientes secciones:
    - Mataderos
    - Salas de despiece
    - Secaderos
    - Salas de loncheado y de envasado
  - b) Registro de etiquetas comerciales.
4. Los registros específicos de la IGP son los siguientes:
  - a) Registro de empresas transformadoras y elaboradoras, que incluirá las siguientes secciones:
    - Mataderos
    - Salas de despiece
  - b) Registro de etiquetas comerciales.
5. Las condiciones y funcionamiento de los registros y la forma de solicitud de inscripción en ellos se fijarán en los estatutos. En todo caso, los registros referidos a la producción, transformación y elaboración de los productos de ambas denominaciones incluirán información sobre la situación, actualizada, relativa a la certificación de cada operador.
6. A efectos de gestión y control de los productos amparados, el Consejo Regulador constituirá las bases de datos que se consideren necesarias, que al menos incluyan los siguientes operadores:
  - a) Bases de datos comunes de la DOP y de la IGP:
    - Integradores porcinos (propietarios de los cerdos a sacrificar).
    - Fábricas de piensos para el cebo de los cerdos.
  - b) Base de datos específica de la DOP:



- Maquileros de producto a elaborar (propietarios de las piezas a elaborar).

c) Base de datos específica de la IGP:

- Salas de despiece ubicadas fuera de la zona de producción.:

7. Las personas físicas o jurídicas que consten en las bases de datos a las que se refiere el apartado anterior, no tienen derecho a participar en las elecciones de vocales del Pleno del Consejo Regulador.

#### Artículo 14. *Inscripción en los registros.*

1. Forman parte del Consejo Regulador las personas físicas o jurídicas que figuren inscritos en los registros correspondientes de la DOP y de la IGP.

2. No podrá negarse la inscripción en los registros a ninguna persona física o jurídica que lo solicite y cumpla los requisitos generales establecidos en la normativa reguladora de ambas figuras de calidad diferenciada, sin perjuicio de lo establecido en los siguientes apartados.

3. Los operadores inscritos causarán baja en el correspondiente registro por alguna de las siguientes causas:

a) Suspensión definitiva del derecho al uso de la denominación según lo previsto en el artículo 60.2 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

b) Sanción firme en vía administrativa, por la comisión de infracción administrativa muy grave según lo previsto en el artículo 61.3 de la Ley 9/2006.

4. En los dos supuestos a los que se refiere el apartado anterior, se aplicarán los plazos de prescripción previstos en la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

5. El operador alimentario que cause baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador y devolver todos los marchamos de garantía y documentos de la DOP y de la IGP que no se hayan utilizado.

#### Artículo 15. *Derechos de los inscritos.*

1. Solo las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros de la DOP y de la IGP podrán producir, transformar, elaborar y envasar, según proceda, los productos amparados bajo la DOP y la IGP.

2. Sólo puede utilizarse la DOP y la IGP, y los logotipos referidos a ellas, en los productos procedentes de empresas inscritas en los registros de dichas figuras de calidad diferenciada que hayan sido elaborados o transformados conforme a las exigencias del pliego de condiciones de la DOP o de la IGP.

3. Los operadores inscritos no podrán hacer uso de la DOP y de la IGP en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado en los siguientes supuestos:



a) Que hayan solicitado, voluntariamente y por un plazo determinado, la suspensión de la certificación.

b) Que la estructura de control les haya retirado temporalmente la certificación, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

c) Que se les haya impuesto la sanción administrativa de suspensión temporal del uso de la denominación según lo previsto en el artículo 61.2 de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

d) Que no hayan abonado las tarifas por la prestación de los servicios de la estructura de control, una vez superado el plazo de audiencia concedido.

4. Las personas inscritas tienen derecho a participar en los procesos electorales del Consejo Regulador como electores de sus representantes en el Pleno, así como a ser candidatas a vocal de este órgano, de acuerdo con el régimen electoral previsto en los estatutos, excepto las personas inscritas en las bases de datos establecidas en el artículo 13 de este reglamento.

5. Los titulares de explotaciones inscritas en el Registro de empresas ganaderas productoras (granjas) podrán producir en ellas animales con derecho a la DOP y a la IGP y animales sin derecho a ellas, siempre que puedan diferenciarse a efectos de certificación.

6. En las instalaciones inscritas en el Registro de empresas transformadoras y elaboradoras a que se refiere este reglamento se podrán elaborar, almacenar y manipular productos con derecho a la DOP y a la IGP junto con productos no amparados por las mismas o amparados por otras figuras de calidad diferenciada, siempre que se establezca la necesaria separación entre ellos.

7. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder como miembros del Consejo Regulador, o para beneficiarse de los servicios que este preste, las personas físicas o jurídicas inscritas deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones económicas, y mantener actualizadas las inscripciones.

#### *Artículo 16. Obligaciones generales de los inscritos.*

1. Con la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento del pliego de condiciones correspondiente, de este reglamento y de los estatutos, además de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas y tarifas que les correspondan.

2. En concreto, los operadores alimentarios inscritos en los registros de las dos figuras de calidad diferenciada tienen las siguientes obligaciones:



a) Cumplir la normativa específica de la denominación o la indicación y el resto de normas que les sea de aplicación, así como los acuerdos y decisiones adoptados por el Consejo Regulador.

b) Verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el apartado anterior conforme a las prescripciones del programa de autocontrol, visado por el Consejo Regulador.

c) Colaborar en la realización de las visitas de seguimiento y control que realicen los servicios de inspección y certificación del Consejo, y facilitar la tarea de las personas que efectúan la inspección, proporcionándoles la información que soliciten. En particular, permitirán el libre acceso a todas las dependencias y edificaciones de la explotación o la empresa, así como a su documentación técnica, industrial, mercantil y contable relacionada con el ámbito de la certificación.

d) Exhibir la documentación que sirva de justificación del movimiento de mercancías y de las transacciones realizadas y facilitar a los inspectores una copia o reproducción cuando soliciten.

e) Permitir a los servicios de inspección y certificación del Consejo que se practique la toma de muestras de los productos o de las mercancías que producen, elaboran y almacenan, certificadas o con destino a certificación.

f) Mantener actualizadas sus inscripciones en los registros de la DOP y de la IGP.

g) Comunicar por escrito al Consejo Regulador con antelación cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. La comunicación deberá realizarse con antelación suficiente en todos aquellos casos en que la modificación requiera la autorización del Consejo.

h) Expedir al mercado los jamones, las paletas y las canales de cerdo amparados por las respectivas figuras de calidad diferenciada debidamente etiquetados de acuerdo con lo que se establece en el pliego de condiciones y demás normativa aplicable.

3. Las personas físicas, y quienes representen a las personas jurídicas, inscritas en los registros de la DOP y en la IGP colaborarán en la realización de los procesos electorales para la renovación de los órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fueran nombrados, salvo causa justificada y documentada ante el Consejo Regulador prevista en la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, del régimen Electoral General, que les impida aceptar el cargo.

Artículo 17. *Designación, denominación y presentación de los productos amparados de la DOP y de la IGP.*



1. Los jamones y paletas amparados por la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» se identificarán y etiquetarán de conformidad con lo establecido en su pliego de condiciones, además de otras menciones obligatorias y facultativas que la normativa de etiquetado establece.

2. La carne amparada por la IGP «Cerdo de Teruel» se identificará y etiquetará de conformidad con lo establecido en su pliego de condiciones, además de otras menciones obligatorias y facultativas que la normativa de etiquetado establece.

3. Los productos amparados por ambos regímenes de calidad se comercializarán en los tipos de presentación que no perjudiquen su calidad, ni el prestigio e imagen de la DOP y la IGP.

Versión 3



## ANEXO IV

### ESTATUTOS PROVISIONALES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «JAMÓN DE TERUEL» / «PALETA DE TERUEL» Y DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «CERDO DE TERUEL»

#### CAPÍTULO I

##### Disposiciones generales

###### Artículo 1. *Definición y objeto.*

1. Los presentes estatutos tiene por objeto complementar la normativa específica de la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» (en adelante, DOP) y de la indicación geográfica protegida «Cerdo de Teruel» (en adelante, IGP), constituida por el pliego de condiciones de la DOP, el pliego de condiciones de la IGP y el reglamento de funcionamiento de la DOP y de la IGP, a los que, en todo caso, deberán ajustarse.

2. La aprobación y modificación de los estatutos corresponden al Pleno del Consejo Regulador por mayoría absoluta de sus miembros, con el voto de calidad de la Presidencia, si fuese necesario en caso de empate.

3. Los acuerdos del Pleno relativos a la aprobación o modificación de los estatutos podrán ser objeto de recurso de alzada ante el Departamento competente en materia agraria del Gobierno de Aragón.

###### Artículo 2. *Órganos y sede del Consejo Regulador.*

1. Los órganos de gobierno del Consejo Regulador (en adelante, CR) son el Pleno, la Presidencia y las Vicepresidencias. Además, contará con dos Comisiones Permanentes, una por cada figura de calidad diferenciada.

Asimismo, el Pleno del CR podrá crear otras comisiones o grupos de trabajo para tratar asuntos concretos.

2. El Pleno del Consejo Regulador es el máximo órgano de gobierno y estará compuesto por:

a) Una persona que ejercerá la Presidencia.

b) Dos personas que ocuparán las Vicepresidencias, y actuarán según el siguiente orden de prelación:

1º. Vicepresidencia primera de la DOP.

2º. Vicepresidencia segunda de la IGP.



c) Dieciséis vocalías en representación de la DOP y la IGP, tal y como se indica en el artículo siguiente.

d) Dos delegados del Departamento competente en materia agraria.

e) Una persona con funciones de dirección y gerencia.

f) Una persona en la Secretaría.

3. Son órganos ejecutivos del CR, la Dirección y gerencia, la Dirección de Certificación y los Comités de Partes.

4. El CR tiene su sede en Teruel (Avda. Europa Local 2-3, 44002 Teruel). El cambio de domicilio dentro del municipio de Teruel será competencia del Pleno, pero no se considerará una modificación de Estatutos.

#### Artículo 3. *Vocales titulares del Pleno.*

1. El Pleno del CR contará con dieciséis vocalías, designadas del siguiente modo:

a) Ocho vocalías en representación del sector ganadero, elegidos por y entre los titulares de empresas ganaderas productoras (granjas) inscritas en el correspondiente registro de la DOP y la IGP, que se distribuirán en los siguientes subgrupos:

1º. Dos vocalías elegidas por y entre las personas titulares de granjas de producción de lechones (subcenso A.1).

2º. Dos vocalías elegidas por y entre las personas titulares de granjas de cebo y de ciclo cerrado de menos de 500 cerdos calificados para DOP y la IGP, en la media de los 3 últimos años (subcenso A.2).

3º. Cuatro vocalías elegidas por y entre las personas titulares de granjas de cebo y de ciclo cerrado de 500 o más cerdos calificados para DOP y la IGP, en la media de los 3 últimos años (subcenso A.3).

b) Cinco vocalías en representación del sector transformador y elaborador, elegidos por y entre los titulares de empresas transformadoras y elaboradoras (mataderos, salas de despiece, secaderos, salas de loncheado y de envasado) inscritas en el correspondiente registro de la DOP, que se distribuirán en los siguientes subgrupos:

1º. Una vocalía elegida por y entre las personas titulares de mataderos, salas de despiece, salas de loncheado y de envasado (subcenso B.1).

2º. Una vocalía elegida por y entre las personas titulares de secaderos que elaboren menos de 4.000 piezas marcadas como DOP en la media de los 3 últimos años (subcenso B.2).

3º. Una vocalía elegida por y entre las personas titulares de secaderos que elaboren entre 4.001 y 10.000 piezas marcadas como DOP en la media de los 3 últimos años (subcenso B.3).



4º. Dos vocalías elegidas por y entre las personas titulares de secaderos que elaboren más de 10.000 piezas marcadas como DOP en la media de los 3 últimos años (subcenso B.4).

c) Tres vocalías en representación del sector transformador y elaborador, elegidos por y entre las personas titulares de empresas transformadoras y elaboradoras (mataderos y salas de despiece) inscritas en el correspondiente registro de la IGP, que se distribuirán en los siguientes subgrupos:

1º. Una vocalía elegida por y entre las personas titulares de mataderos (subcenso C.1).

2º. Una vocalía elegida por y entre las personas titulares de salas de despiece que transformen menos de 5.000 canales marcadas como IGP en la media de los 3 últimos años (subcenso C.2).

3º. Una vocalía elegida por y entre las personas titulares de salas de despiece que transformen 5.000 o más canales marcadas como IGP en la media de los 3 últimos años (subcenso C.3).

2. El número total de vocalías del Pleno no se verá alterado en el supuesto de que alguna de las personas que las ocupen sean elegidas para ejercer las funciones de la Presidencia o la Vicepresidencia. Podrá ejercer ambas funciones únicamente con derecho a voto como vocal salvo cuando deba ejercer el voto dirimente tal y como contemplan estos estatutos.

3. Las personas jurídicas elegidas como vocales del CR designarán, mediante escritura pública o cualquier otro medio de prueba admisible en derecho, una persona física como su representante habitual en las sesiones del Pleno, lo que comunicarán al Presidente y al Secretario del CR a efectos de recibir las comunicaciones del Pleno. Cuando un representante designado por una persona jurídica sea revocado por dicha persona jurídica, cesará en su cargo, aunque siga vinculado al sector a título individual o por su relación con otra persona jurídica inscrita en los registros de la DOP y de la IGP distinta de la que lo designó. En tal caso, el órgano de gobierno de la persona jurídica elegida designará un nuevo representante habitual. No obstante, lo anterior, las personas jurídicas podrán designar excepcionalmente a un representante distinto del habitual para que asista a los Plenos en los que se vayan a tratar temas especiales. En estos casos, la persona jurídica comunicará mediante escrito, debidamente firmado por su representante, a la Presidencia y Secretaría la persona física designada antes de la celebración del Pleno.

4. Las personas físicas elegidas como vocales del CR podrán designar, excepcionalmente, a un representante para que asista al Pleno en los que se vayan a tratar temas especiales. En estos casos, la vocal comunicará mediante escrito dirigido a la Presidencia y Secretaría la persona designada antes de la celebración del Pleno.



5. El número de vocalías determinadas para cada uno de los subgrupos indicados el apartado 1 de este mismo artículo podrán modificarse en los siguientes supuestos:

a) Cuando no existan operadores que cumplan las condiciones descritas en alguno de los subgrupos establecidos, se incrementará el número de vocalías del siguiente subgrupo en orden creciente del mismo sector, en tantas vacantes como se produzcan.

b) Cuando no existan operadores que deseen ser vocales del Pleno del CR, a pesar de cumplir las condiciones descritas en alguno de los subgrupos establecidos para ser elegibles, se incrementará el número de vocalías del siguiente subgrupo en orden creciente del mismo sector, en tantas vacantes como se produzcan.

6. En la primera elección de los vocales en representación de la IGP, los requisitos se comprobarán de acuerdo con los datos del año natural anterior a la convocatoria de elecciones.

7. Los vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

8. Causará baja el vocal que, durante el período de vigencia de su cargo, se encuentre en alguna de las siguientes situaciones:

a) Deje de estar inscrito en el registro por el que fue elegido o pierda vinculación con el sector.

b) Sea sancionado por resolución firme en vía administrativa por la comisión de infracción muy grave en las materias que regula la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Agroalimentaria en Aragón.

c) No asista a tres sesiones del Pleno, continuas o alternativas, sin notificación previa, siempre que el Pleno lo decida por mayoría absoluta.

#### *Artículo 4. Vocales suplentes del Pleno.*

1. Por cada uno de los vocales titulares será elegido, de la misma forma, un vocal suplente, que deberá cumplir los mismos requisitos que el correspondiente vocal titular.

2. En caso de ausencia por enfermedad o por otra causa justificada, los vocales titulares del Pleno serán sustituidos por sus suplentes.

3. El vocal titular podrá delegar su voto en cualquier vocal del Pleno elegido del mismo censo, cuando el suplente no pueda asistir. A estos efectos, la ausencia del suplente deberá quedar suficientemente justificada antes de la designación del vocal asistente.

4. El vocal suplente pasará a ser vocal titular en caso de producirse vacante por dimisión, cese u otra causa. De no haberse nombrado o no existir suplente, o no pertenecer en ese



momento al correspondiente subcenso, le sustituirá el siguiente candidato más votado que pertenezca al mismo censo que el vocal al que debe suplir.

*Artículo 5. Derechos de los miembros del Pleno.*

1. Todos los miembros del Pleno tienen los siguientes derechos:

a) Recibir, con una antelación mínima de siete días naturales, la convocatoria conteniendo el orden del día de las reuniones, y el borrador del acta de la reunión anterior. La información sobre los temas que figuren en el orden del día estará a disposición de los miembros del Pleno en la sede del CR por igual plazo y podrán solicitar copia de los informes y documentación que afecte a los puntos del orden del día, que se remitirá por correo electrónico antes de la celebración del Pleno.

b) Participar en los debates de las sesiones.

c) Formular ruegos y preguntas.

d) Otras funciones que sean inherentes a su condición, pudiendo obtener información precisa para cumplir las mismas.

2. Corresponde ejercer su derecho al voto al Presidente y a los vocales que lo tengan, así como, en su caso, formular su voto particular, en el que expresen el sentido de su voto y los motivos que lo justifican.

3. Los miembros del Pleno sin derecho a voto podrán hacer constar sus opiniones en el acta de sus reuniones.

*Artículo 6. Funciones del Pleno.*

1. Además de las funciones que le atribuye el reglamento de funcionamiento, al Pleno le corresponden las siguientes funciones:

a) Aprobar el presupuesto de cada ejercicio, la memoria de actividades y la liquidación presupuestaria del ejercicio anterior, y acordar su remisión a la autoridad competente del Gobierno de Aragón. Y, asimismo, aprobar presupuestos extraordinarios y derramas para financiar objetivos específicos, tales como: publicidad, investigación, profesionales, etc.

b) Determinar los recursos de financiación del CR y aprobar los importes para el cálculo de las cuotas y las tarifas de la estructura de control, así como los correspondiente a las tarifas por la prestación de otros servicios.

c) Establecer las directrices generales de la gestión económica que debe efectuar la Dirección y gerencia y, en su caso, ratificarla.

d) Autorizar los gastos por importe superior al 2% del presupuesto anual.



- e) Aprobar la enajenación del patrimonio y la concertación de operaciones de crédito. Aceptar herencias, donaciones, legados o cualquier otra atribución de bienes a título gratuito realizadas a favor del CR.
- f) Aprobar los planes anuales de actuación y gestión del CR.
- g) Proponer la modificación de los pliegos de condiciones de la DOP, de la IGP y del reglamento de funcionamiento y aprobar las modificaciones de los estatutos.
- h) Aprobar los logotipos de la DOP y de la IGP y notificar a la autoridad competente del Gobierno de Aragón.
- i) Aprobar los requisitos mínimos del programa de autocontrol que ha de aplicar cada operador inscrito, en cada una de las fases de producción y elaboración.
- j) Aprobar las directrices sobre organización de los servicios del CR.
- k) Aprobar las plantillas de personal propio y las bases para su contratación, sin perjuicio de lo establecido para el personal adscrito a la estructura de control.
- l) Aprobar la contratación de la persona que ejerza la dirección y gerencia del CR.
- m) Nombrar y cesar a la persona con funciones de secretaría del CR.
- n) Designar a las personas físicas o jurídicas miembros del Comité de partes.
- ñ) Aprobar los convenios de colaboración y cooperación con las administraciones públicas y con cualquier otra entidad.
- o) Aprobar los informes que deban remitirse a las administraciones públicas en materias de su competencia.
- p) Aprobar los acuerdos sobre el ejercicio de acciones y la interposición de recursos ante cualquier jurisdicción en defensa de la DOP y de la IGP, incluida la impugnación de disposiciones legales de cualquier orden que afecten a ambas figuras de calidad y su CR. En particular, el recurso contencioso-administrativo contra los actos dictados por el Gobierno de Aragón en aplicación de la normativa específica de la DOP y de la IGP, siempre y cuando el CR esté legitimado legalmente.
- q) Aprobar los acuerdos relativos a la creación o supresión de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles por el CR, o de su participación en ellas.
- r) Aprobar el nombramiento de representantes en otras entidades.
- s) Aquellas otras propias del CR que no correspondan o hayan sido atribuidas específicamente a otros órganos.
- t) Organizar el régimen interior y servicios, y contratar, suspender, despedir o renovar al personal del CR.



u) Aprobar o denegar las inscripciones y aceptar las solicitudes de bajas de los registros de la DOP e IGP de acuerdo a lo establecido en el artículo 19.

v) Contratar a la persona con funciones de dirección de certificación, de acuerdo con los principios de objetividad, mérito, concurrencia y publicidad; así como su remoción.

2. Todas las funciones del Pleno podrán ser delegadas en la persona, cargo u órgano que determine el Pleno.

3. Los acuerdos, resoluciones y decisiones del CR, que no tengan carácter particular y que afecten a una pluralidad de operadores inscritos, se notificarán por correo electrónico y mediante circulares que se expondrán en las oficinas del CR.

4. Las actuaciones que supongan el ejercicio de potestades públicas se someterán a las normas de derecho administrativo en todos los aspectos, incluidos los recursos y el procedimiento establecido por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

5. Los acuerdos que adopte el Pleno del CR que no estén sujetos al derecho administrativo y que sean contrarios a la Ley, que se opongan a los estatutos y al reglamento de funcionamiento o lesionen, en beneficio de uno o varios miembros del CR o terceros y los intereses de la DOP y de la IGP, podrán ser impugnados ante el orden jurisdiccional civil, en los términos establecidos en la Ley Orgánica del Poder Judicial. No procederá la impugnación de un acuerdo cuando haya sido dejado sin efecto o sustituido válidamente por otro.

6. Para impugnar los acuerdos y actuaciones del CR estarán legitimados cualquier miembro o persona que acredite un interés legítimo, si los estimase contrarios al ordenamiento jurídico y a los estatutos, por los trámites del juicio que corresponda.

7. Los miembros o quien acredite interés legítimo podrán impugnar los acuerdos y actuaciones que estimen contrarios al ordenamiento jurídico y a los estatutos dentro del plazo de cuarenta días, a partir de la fecha de adopción de los mismos, instando su rectificación o anulación y la suspensión preventiva en su caso, o acumulando ambas pretensiones por los trámites establecidos en la Ley de Enjuiciamiento Civil, plazo que se entenderá a todos los efectos de caducidad.

8. Para solicitar en el escrito de demanda de impugnación la suspensión cautelar del acuerdo impugnado se exigirá, si la decisión solo afecta a una figura de calidad, que las personas demandantes representen al menos el 25% del total de los inscritos en sus Registros. Si afectase a las dos figuras de calidad, se exigirá que representen al menos el 25% de los inscritos en los Registros de cada una de ellas.



9. La sentencia estimatoria de la acción de impugnación producirá efectos frente a terceros, pero no afectará a los derechos adquiridos por terceros de buena fe a consecuencia del acuerdo impugnado.

10. Sin perjuicio de las mayorías cualificadas establecidas en los presentes estatutos, la adopción de acuerdos que afecten exclusivamente al sector ganadero o al transformador-elaborador se requerirá además contar con la aprobación del 50 % de las vocalías de sector respectivo.

#### Artículo 7. *Comisiones.*

1. El Pleno deberá constituir dos Comisiones Permanentes, una para cada figura de calidad, que estarán formadas por la Presidencia, la Vicepresidencia de la figura de calidad, la Secretaría, la Dirección y gerencia, y el mismo número de vocales entre sector ganadero y del sector industrial correspondientes a esa figura de calidad.

2. En la sesión en que se acuerde la constitución de la Comisión Permanente se acordarán las cuestiones específicas y las funciones que se le asignen y el régimen de funcionamiento, indicando los acuerdos que deberán ser comunicados al Pleno para su conocimiento y, en su caso, ratificación, si estuviese establecida.

3. El Pleno o la Comisión Permanente de cualquiera de las figuras de calidad establecerán las comisiones de trabajo que estime pertinentes para tratar asuntos concretos.

4. Los acuerdos de las Comisiones Permanentes serán gestionados y ejecutados por la persona con funciones de dirección y gerencia o por la persona que se designe para cuestiones concretas.

5. Asimismo, el Pleno podrá acordar la creación en su seno de otras comisiones asesoras y de trabajo que estime oportunas.

#### Artículo 8. *La Presidencia.*

1. Las funciones de la Presidencia serán las siguientes:

a) Ostentar la representación del CR.

b) Acordar la convocatoria de las reuniones ordinarias y extraordinarias del Pleno, y fijar su orden del día, que incluirá las peticiones de los demás miembros formuladas con suficiente antelación.

c) Acordar la convocatoria de las reuniones ordinarias y extraordinarias de las Comisiones Permanentes, y fijar su orden del día, que incluirá las peticiones de los demás miembros formuladas con suficiente antelación.



d) Presidir las sesiones del Pleno y de las Comisiones Permanentes, moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causas justificadas.

d) Dirimir con su voto los empates a efectos de adoptar acuerdos.

e) Visar las actas y acuerdos del Pleno y de las Comisiones Permanentes.

f) Convocar el procedimiento electoral del Pleno.

g) Contratar, renovar o suspender al personal del CR con la aprobación previa del Pleno, sin perjuicio de la normativa aplicable al personal adscrito a la estructura de control.

h) Remitir a la autoridad competente los acuerdos del Pleno que deban ser conocidos por aquella, así como los que, por su importancia, considere que deban ser conocidos por la Administración.

i) Ejercer cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Presidente del CR.

2. En caso de ausencia, abstención o recusación, la Presidencia será sustituida por la Vicepresidencia primera, y en su defecto, por la Vicepresidencia segunda y, en su defecto, por la vocalía de mayor edad. En caso de vacante por fallecimiento, dimisión, incapacidad o decisión del Pleno, la Presidencia será sustituida por el Vicepresidencia primera, y en su defecto, por la Vicepresidencia segunda y, en su defecto, por la vocalía de mayor edad, hasta que se produzca el nombramiento de la persona que ocupará la Presidencia. El mandato de quien sustituya, en su caso, a la Presidencia, será solo por el tiempo que le restara a la persona sustituida.

3. Las sesiones de constitución del Pleno del CR y las que tengan por objeto la elección de la Presidencia, serán dirigidas por una Mesa de edad, compuesta por la vocalía de mayor edad y las dos más jóvenes, de forma que estén representados los sectores productor y transformador/elaborador, y asistirá también la Secretaría y la persona al cargo de la Dirección y gerencia del CR.

#### Artículo 9. *Las Vicepresidencias.*

1. La duración del mandato de las Vicepresidencias será la del período de mandato de las vocalías, salvo que se dé alguna de las siguientes circunstancias:

a) Que expire su mandato en el CR.

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

c) Por acuerdos del Pleno previa instrucción del correspondiente expediente.

d) Por la pérdida de condición de vocalía.



Si por cualquier causa se produjese la vacante de cualquiera de las Vicepresidencias, se procederá a una nueva elección por el Pleno del CR. En este caso, el mandato solo durará hasta que se produzca la siguiente renovación del CR.

2. A la Vicepresidencia le corresponde:

- a) Colaborar en las funciones de la Presidencia.
- b) Ejercer las funciones que la Presidencia expresamente le delegue.
- c) Sustituir a la Presidencia en casos de vacante, ausencia o enfermedad de esta. En estos casos será la Vicepresidencia primera y en caso de ausencia de esta, la Vicepresidencia segunda, salvo en el caso de las Comisiones Permanentes que la sustitución será por la Vicepresidencia de la correspondiente figura de calidad.

Artículo 10. *La Secretaría del CR.*

1. El CR tendrá una persona que ejercerá la Secretaría, designada por el Pleno, del que dependerá directamente.

2. Corresponden a la Secretaría las siguientes funciones:

- a) Asistir a las sesiones del Pleno con voz pero sin voto, salvo que al mismo tiempo sea vocal titular del Pleno.
- b) Cursar la convocatoria de las sesiones por orden de la Presidencia, así como las citaciones a los miembros del mismo.
- c) Recibir los actos de comunicación de los miembros del Pleno, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- d) Preparar el despacho de los asuntos, redactar y autorizar las actas de las sesiones y tramitar la ejecución de los acuerdos, así como las funciones que le encomiende el Pleno o la Presidencia, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos competencia del Pleno.
- e) Expedir certificaciones de las consultas, dictámenes y acuerdos aprobados y cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario.
- f) Todas las otras que le puedan ser encargadas mediante acuerdo del Pleno o por la Presidencia.

Artículo 11. *Dirección y gerencia.*

1. La persona al cargo de la Dirección y gerencia será contratada por la Presidencia con la aprobación previa del Pleno.

2. Corresponden a la Dirección y gerencia las siguientes funciones:



- a) Organizar los servicios que preste el CR, de acuerdo con las directrices que al efecto establezca el Pleno.
- b) Dirigir y coordinar todo el personal al servicio de los órganos de gobierno del CR y supervisar del correcto funcionamiento de todas sus áreas de actuación.
- c) Conservar durante un plazo de cinco años los expedientes, documentación y datos de las inspecciones realizadas y certificaciones emitidas, para su posible consulta por la Administración.
- d) Efectuar la evaluación y el seguimiento de las tareas propias del CR encargadas a organismos ajenos al Consejo, si procede.
- e) Llevar la gestión económica del CR en el marco de las directrices establecidas por el Pleno, y elaborar el borrador de memoria anual de funcionamiento y de gestión económica, así como el borrador de presupuesto para su aprobación por el Pleno.
- f) Asesorar para el correcto cumplimiento de la normativa específica de la denominación.
- g) Informar al Pleno y a las Comisiones Permanentes de las incidencias que se produzcan en la producción, elaboración, transformación, comercialización y el mercado de los productos amparados.
- h) Asegurar la colaboración de los servicios del CR con la autoridad competente.
- i) Informar al Pleno sobre las solicitudes de inscripción o de baja de la inscripción en los Registros de la DOP y de la IGP.
- j) Informar al Pleno sobre la conveniencia de solicitar el inicio de un procedimiento sancionador.
- k) Informar al Pleno sobre posibles incumplimientos del etiquetado que lleguen a su conocimiento.
- l) Llevar los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto administrativo como de personal, ejerciendo la coordinación de los recursos humanos en los aspectos estrictamente laborales.
- m) Todas aquéllas que le puedan ser encargadas por el Pleno o por la Presidencia.

3. La persona al cargo de la Dirección y gerencia podrá solicitar el asesoramiento de especialistas independientes cuando lo considere conveniente para emitir sus informes.

#### Artículo 12. *Estructura de control.*

1. La estructura de control del CR estará integrada por la Dirección de Certificación y auditores/inspectores y supervisada por el Comité de Partes, órgano independiente del CR en el que estarán representados todos los intereses que participan en el proceso de certificación,



sin predominio de ninguno de ellos. Asimismo, realizará tanto las funciones de control como las de certificación.

2. La estructura de control podrá contar con personal colaborador, que realice puntualmente tareas de auditoría e inspección.

3. La estructura de control definirá su sistemática de actuación en los documentos del sistema de calidad, de acuerdo a los requisitos de la Norma UNE- EN ISO/IEC 17065:2012, y acreditado por ENAC, que serán de obligado cumplimiento para todos los inscritos.

4. Corresponde al órgano de control verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

#### Artículo 13. *Dirección de Certificación.*

1. La estructura de control será dirigida por la persona al cargo de la Dirección de Certificación, que deberá reunir las condiciones que se establezcan por la Norma UNE- EN ISO/IEC 17065:2012 o Norma que la sustituya, para la certificación de producto, con la correspondiente acreditación de ENAC, para lo que el CR dispondrá de la estructura organizativa, documentación y sistemática de trabajo adecuadas para ello y descritas en el sistema de calidad.

2. La contratación de la persona que ejercerá la Dirección de Certificación se efectuará, de acuerdo con los principios de objetividad, mérito, concurrencia y publicidad, por acuerdo del Pleno, y deberá ser ratificada por el Comité de Partes.

3. Su remoción, por acuerdo del Pleno, deberá ser motivada y contar con el informe favorable del Comité de Partes.

4. La Dirección de Certificación actuará conforme a los principios de imparcialidad, objetividad y competencia técnica, sometido exclusivamente a la supervisión del Comité de Partes.

5. La Dirección de Certificación se encargará de decidir sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones de la DOP y de la IGP, así como de recibir los informes de los auditores/inspectores, cuyas actuaciones coordinará.

6. Sus decisiones podrán ser recurridas ante el Comité de Partes, al que informará al menos anualmente sobre la labor realizada respecto a la certificación de producto.

#### Artículo 14. *Auditores/Inspectores.*

1. La estructura de control deberá contar con un número de auditores/inspectores suficientes para realizar las funciones de certificación de producto.



2. Los auditores/inspectores deberán reunir los conocimientos y experiencia requeridos según la Norma UNE- EN ISO/IEC 17065:2012 o Norma que la sustituya. Serán contratados por el Pleno a propuesta de la Dirección de Certificación.

3. Los auditores/inspectores evaluarán los datos de los operadores, tanto solicitantes de inscripción como ya certificados, para comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP y de la IGP, y presentarán sus informes a la Dirección de Certificación.

#### Artículo 15. *El Comité de Partes.*

1. El Comité de Partes es un órgano de gobierno del CR, sin dependencia jerárquica ni administrativa del resto de órganos de gobierno, encargado de supervisar la estructura de control del CR.

2. En el Comité de Partes están representados los diferentes intereses que participan en el proceso de certificación de ambas figuras de calidad diferenciada, sin que predomine ningún interés en particular.

3. A fin de velar por el cumplimiento de los pliegos de condiciones, el Comité de Partes desempeña las siguientes funciones conforme a los principios de imparcialidad, objetividad y competencia técnica:

- a) Ratificar las bases técnicas para la concesión de la certificación.
- b) Resolver los recursos sobre las decisiones de la Dirección de Certificación.
- c) Evaluar las quejas y resolver las apelaciones de los inscritos en relación con el sistema de certificación.
- d) Supervisar la estructura de control y la implantación de sus políticas, incluidas las certificaciones concedidas a los operadores.
- e) Analizar las altas y bajas que se produzcan en los registros de la DOP y de la IGP.
- f) Dirigir comunicaciones al Pleno sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones de ambas figuras de calidad.
- g) Adoptar todas aquellas medidas encaminadas a garantizar la imparcialidad y buen funcionamiento del sistema de control.

4. El Comité de Partes tendrá su sede en los locales del CR, si bien podrá reunirse en cualquier lugar que sus miembros acuerden.

#### Artículo 16. *Miembros y procedimiento de actuación del Comité de Partes.*

1. El Comité de Partes está formado por una representación equilibrada de las partes significativamente interesadas de manera que no predomine un solo interés.



2. Los miembros del Comité deberán tener formación o experiencia profesional acorde con el interés que representan.

3. Los miembros del Comité de Partes serán nombrados según el siguiente procedimiento:

1º. La Presidencia del CR propondrá al Pleno las personas u organizaciones que deban ser elegidas para integrar el Comité de Partes.

2º. En caso de ser aprobada la propuesta, se dirigirá la correspondiente invitación a los interesados, que deberán aceptarla formalmente antes de ser nombrados.

3º. En el caso de que la invitación sea dirigida a una persona jurídica, ésta designará en su aceptación las personas físicas que, como titular y suplente, le representarán en las reuniones del Comité de Partes.

4. El mandato de los miembros del Comité de Partes durará cuatro años y cesarán como tales:

a) Por el transcurso de dicho plazo;

b) A petición propia; y

c) Por otra causa justificada aprobada por mayoría absoluta de todos los miembros del Comité de Partes con derecho a voto.

5. Los miembros del Comité de Partes deberán suscribir un «compromiso de confidencialidad» en el que se comprometan a respetar la confidencialidad de la información a la que puedan tener acceso en el curso de las actividades de certificación, así como a declarar cualquier conflicto de intereses que pudieran tener en el desarrollo de sus funciones. Si no lo firma, se designará otro miembro.

6. El Comité de Partes funcionará colegiadamente y adoptará sus decisiones, según lo establecido en su propio procedimiento de funcionamiento, que él mismo aprobará. Sus componentes elegirán de entre ellos a las personas que ejercerá la Presidencia, Vicepresidencia y Secretaría.

#### Artículo 17. *Estructura de gestión.*

1. Bajo la dependencia del Pleno y según sus directrices, la persona que ejerza la Dirección y gerencia dirigirá la estructura de gestión del CR.

2. La estructura de gestión constará de las siguientes áreas:

a) Área de calidad.

b) Área de asuntos generales.

c) Área de promoción, difusión y comunicación.



3. El área de calidad contará con técnicos suficientes para transferir a los distintos tipos de operadores inscritos en los Registros de la DOP y de la IGP las mejoras resultantes de la investigación, innovación, desarrollo y formación que se realice en materia de calidad.

4. El área de asuntos generales apoyará a la Secretaría del CR, y llevará la administración de cualquier asunto de carácter general no atribuido a las otras áreas. Su responsable asumirá la gestión de los recursos humanos y materiales, la gestión económica y los servicios jurídicos.

5. El área de promoción, difusión y comunicación realizará las actuaciones de promoción mediante el personal necesario correspondiente. Además, se encargará de la difusión y comunicación de los avances y noticias en torno a todos los campos relacionados directa o indirectamente con los productos de ambas figuras de calidad, por medio del gabinete de prensa.

#### Artículo 18. *Personal del CR.*

1. El CR contratará, en régimen laboral, el personal necesario para el cumplimiento de su finalidad, que en ningún caso tendrá la consideración de personal al servicio de las administraciones públicas.

2. La contratación de personal se llevará a cabo de conformidad con las plantillas aprobadas por el Pleno y siempre que se haya consignado la partida correspondiente en el presupuesto, mediante convocatoria que garantice la suficiente publicidad, en la que se harán constar los requisitos de participación de los aspirantes y los méritos a valorar, los cuales serán establecidos por el Pleno.

3. El Consejo podrá contratar al personal necesario con carácter eventual para la realización de trabajos especiales o determinados, siempre que para ello se habilite la dotación presupuestaria.

#### Artículo 19. *Organización de los registros.*

1. En el Registro de empresas ganaderas productoras y en el Registro de empresas transformadoras y elaboradoras se inscribirán los datos que se relacionan a continuación:

a) Nombre y apellidos del titular o cotitulares de la explotación, NIF y dirección, o bien, si se trata de personas jurídicas, razón social, NIF, domicilio social y, en su caso, nombre y apellidos, NIF y nombramiento de la persona responsable ante el Consejo. En el caso de integraciones los datos correspondientes al propietario del ganado.

b) Datos de las actividades de la explotación o la industria: situación, superficie, datos registrales y catastrales.



c) Datos de las construcciones y las instalaciones de la explotación o la empresa: tipo, superficie, régimen de tenencia.

d) Si procede, datos de las instalaciones, la maquinaria o los servicios de otras empresas que se utilicen.

e) La autorización e inscripción de las explotaciones o instalaciones, expedida por el organismo oficial competente.

2. El CR llevará un Registro de etiquetas, en el que se inscribirán las que presenten las firmas inscritas para su utilización en la comercialización de productos amparados por la DOP y por la IGP, comunicadas antes de su uso al CR.

3. Cada Registro se organiza con los instrumentos siguientes:

a) Libro de inscripciones, donde figurarán el nombre y los apellidos o la razón social del titular de la explotación o empresa, la dirección y la actividad;

b) Archivo donde se depositarán los documentos que se presenten.

4. Los operadores alimentarios que realicen más de una etapa de la producción, transformación y elaboración alimentarias deberán figurar inscritos en cada uno de los Registros correspondientes.

5. Los Registros se mantendrán permanentemente actualizados. La función de actualización estará sometida al control de la Dirección y gerencia.

6. Las declaraciones que figuren en los Registros no se podrán facilitar ni publicar más que de forma general, sin referencias de carácter individual, cuando estén protegidas por la legislación sobre protección de datos. Estarán sujetas a lo establecido en la Ley 12/1989, de 9 de mayo, de la Función Estadística Pública.

#### *Artículo 20. Inscripción en los registros de la DOP y de la IGP.*

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al CR, en los impresos que éste facilite, acompañando los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o que disponga el CR. Si la documentación aportada fuese incompleta o no reuniera todos los datos necesarios, se aplicará lo establecido en el artículo 68.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

2. El CR aprobará las solicitudes de inscripción y denegará, o en su caso, revocará, las inscripciones que no se ajusten al pliego de condiciones, previo informe de la estructura de control, al reglamento de funcionamiento, a los presentes estatutos o a los acuerdos adoptados por el CR al efecto.



3. La inscripción en los registros de la DOP o de la IGP no exime a los interesados de la obligación de inscribirse previamente en los otros que con carácter general estén establecidos, cuya certificación actualizada deberán acompañar, en todo caso, a la solicitud de inscripción.

*Artículo 21. Vigencia de las inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone la normativa de la DOP y de la IGP, siendo obligación de los inscritos comunicar al CR cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca.

2. Esta vigencia podrá ser suspendida temporalmente o definitivamente cuando se produzca un impago de cuotas, conforme al procedimiento previsto en artículo 61, apartados 1, 2 y 3, de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre.

*Artículo 22. Financiación del CR.*

1. En el reglamento de funcionamiento se establecen los conceptos y las bases por los cuales el CR puede establecer sus cuotas y tarifas con base en los servicios que presta a los inscritos.

2. Para el cumplimiento de sus fines, el CR contará con los siguientes recursos procedentes de la DOP y de la IGP:

a) Una cuota de inscripción y de renovación registral anual, que será aplicable a todos los inscritos en los diferentes Registros. Su cuantía y forma de pago se decidirán por acuerdo del Pleno.

b) Cuotas por la prestación de servicios de gestión, en función de la actividad del operador alimentario en el seno de la denominación, que será proporcional al valor de su producción. Este pago será como máximo del 2% del valor del producto; la cuantía y forma de pago se decidirá por acuerdo del Pleno.

c) Tarifas por la prestación de servicios de certificación y control, en función de la actividad del operador alimentario en el seno de la figura de calidad diferenciada y de acuerdo a lo establecido en las tarifas publicadas por la Dirección de Certificación. Cuando la acción u inacción del operador durante el proceso de control generara gastos extraordinarios al CR, estos gastos se imputarán directamente a dicho operador.

d) Tarifas extraordinarias para atender otros presupuestos aprobados por el Pleno.

e) Las subvenciones que puedan establecerse anualmente en los presupuestos generales de las administraciones públicas.



- f) Las rentas y productos del patrimonio del CR.
- g) Las herencias, donaciones, legados y demás ayudas que pueda percibir el CR.
- h) Cualquier otro recurso que corresponda percibir.

3. A los efectos de la aplicación de los apartados anteriores, el Pleno podrá establecer adaptaciones o excepciones para determinadas categorías de granjas y de empresas transformadoras y elaboradoras inscritas en ambos registros.

4. Los porcentajes, cuotas y tarifas anteriores podrán variarse por el CR, cuando las circunstancias lo aconsejen. Su cuantía se calculará por la Dirección y gerencia aplicando los precios y porcentajes que serán aprobados por acuerdo del Pleno. El plazo y forma de pago se establecerá en el mismo Pleno en el que se aprueben las cuotas y tarifas.

Artículo 23. Presupuesto, memoria anual de actuación e inventario.

1. La Dirección y gerencia elaborará anualmente el borrador de presupuesto del ejercicio siguiente, y lo someterá al Pleno, previa revisión de la Comisión Permanente en su caso, para su aprobación en los dos últimos meses de cada año. No obstante, dicho presupuesto podrá ajustarse en los tres primeros meses del ejercicio siguiente, teniendo en cuenta los resultados del ejercicio anterior. Asimismo, si no se tuviesen datos suficientes en los dos últimos meses de cada año, la Dirección y gerencia podrá presentar el presupuesto en los tres primeros meses del ejercicio siguiente.

2. La Dirección y gerencia elaborará anualmente la memoria anual de actuación y la liquidación presupuestaria correspondientes al ejercicio anterior, que someterá al Pleno para su aprobación dentro del primer trimestre de cada año.

3. Asimismo, la Dirección y gerencia elaborará anualmente un inventario de los bienes inmuebles, los incorporales y los muebles, de los que sea titular el CR y cuyo valor exceda de 300 euros.

4. A efectos de lo previsto en el artículo 6.1 de estos estatutos, los documentos mencionados en el apartado primero y segundo de este artículo se remitirán a la autoridad competente del Gobierno de Aragón en el plazo de un mes a contar desde la fecha de su aprobación por el Pleno. Asimismo, el inventario mencionado en el apartado tercero se remitirá junto a la memoria anual de actuación.

Artículo 24. Régimen contable.

1. El CR llevará un plan contable, siéndole de aplicación, con sus peculiaridades propias, lo dispuesto en las normas financieras y presupuestarias de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón. En el plan contable se reflejará el movimiento de ingresos



y gastos de forma separada, así como todas aquellas modificaciones que se produzcan en la situación patrimonial. Anualmente se confeccionará el correspondiente balance, en el que se reflejará la situación patrimonial, económica y financiera.

2. El CR deberá presentar al Pleno un desglose detallado de los ingresos y gastos por cada figura de calidad. En los gastos compartidos, el Pleno aprobará anualmente qué porcentaje se le asigna a cada figura de calidad.

3. El Gobierno de Aragón, a través de la Intervención General de la Comunidad Autónoma, podrá ejercer el control financiero necesario sobre los gastos efectuados por el CR para el desarrollo de sus funciones.

## **CAPÍTULO II**

Provisión, renovación, revocación y cese de los miembros de los órganos de gobierno

*Artículo 25. Convocatoria de elecciones.*

1. En los tres meses anteriores a la finalización del mandato de los vocales, el CR hará pública la convocatoria de elecciones.

2. En la convocatoria se hará constar: el calendario al que deberá ajustarse el proceso electoral; las reglas aplicables a éste, de conformidad con lo establecido en estos estatutos y con los acuerdos que, dentro de sus competencias, hayan adoptado los órganos de gobierno del CR; la representación por sectores; y el número de vocales correspondiente a cada censo específico que deben ser elegidos.

3. El CR dará publicidad a la convocatoria exponiéndola en su sede, así como en aquellos lugares y por los medios que considere más oportunos para alcanzar la máxima difusión en su ámbito sectorial y territorial.

*Artículo 26. Junta electoral.*

1. La Junta electoral es el órgano supremo de supervisión del proceso electoral, y se constituirá dentro de los cuatro días posteriores al de la convocatoria.

2. La Junta electoral tendrá su sede en la del CR y estará formada por:

a) Presidencia: persona en representación del Gobierno de Aragón.

b) Vocalías: Dos, uno en representación del sector productor y uno en representación del sector transformador y elaborador del CR, propuestos por los miembros del Pleno que deba ser renovado y un suplente para cada uno.



c) Secretaría, que será la persona que ejerce la Secretaría del CR o la que determine el CR.

d) Un asesor jurídico con el título de licenciado o graduado en derecho para asesorar en todo lo concerniente al proceso electoral, recursos, resoluciones, etc.

3. Ningún miembro, titular o suplente, de la Junta electoral podrá presentarse como candidato a vocal.

4. La composición de la Junta electoral, tanto de los titulares como de sus suplentes, se realizará mediante resolución del Departamento competente en materia agraria del Gobierno de Aragón y quedará reflejada en la convocatoria.

5. La composición de la Junta podrá recurrirse en el plazo de dos días, contados desde el siguiente al de la publicación de la convocatoria, ante la Dirección General competente en fomento agroalimentario, que resolverá en el plazo de dos días.

6. La Secretaría de la Junta electoral levantará acta de todas sus sesiones y entregará una copia a los miembros de la Junta después de su aprobación. Asimismo, levantará acta de los resultados definitivos de las elecciones.

#### *Artículo 27. Funciones de la Junta electoral.*

La Junta electoral tendrá las siguientes funciones:

- a) Garantizar la transparencia y objetividad del proceso electoral.
- b) Vigilar el cumplimiento por parte del CR de las funciones que tiene encomendadas en relación con el proceso electoral, y prestarle el apoyo que precise en su ejercicio.
- c) Cursar instrucciones de obligado cumplimiento a los órganos del CR en relación con el proceso electoral, y ejercer la supervisión de éste.
- d) Resolver, con carácter vinculante, las consultas que le eleven los órganos del CR.
- e) Revocar, de oficio o a instancia de parte, las decisiones de los órganos del CR relacionadas con el proceso electoral.
- f) Resolver las quejas y reclamaciones que le dirijan en relación con el proceso electoral, siempre y cuando no sean competencia del Pleno.
- g) Resolver los recursos que se interpongan contra los acuerdos y decisiones de los órganos del CR relacionados con el proceso electoral, de acuerdo con los plazos que se establezcan en el calendario electoral.
- h) Corregir las infracciones que se produzcan en el proceso electoral, siempre que no sean constitutivas de delito.
- i) Aprobar el censo definitivo.



j) Resolver las consultas que le presenten los electores, candidaturas y miembros de las mesas o, en su caso, otros órganos electorales.

k) Recibir y proclamar a los candidatos.

l) Aprobar un modelo oficial de papeletas y sobres electorales, que serán confeccionados por el CR.

m) Designar a los miembros de las Mesas Electorales.

n) Realizar la vigilancia de las votaciones.

ñ) Efectuar el recuento definitivo de las votaciones.

o) Efectuar la proclamación de los vocales electos.

p) Desarrollar cualquier otra función y competencia relacionada con el proceso electoral no atribuida a los órganos de gobierno del CR ni a las mesas o, de ser el caso, a otros órganos electorales.

q) Resolver los recursos contra los Acuerdos de la Junta Electoral.

#### Artículo 28. *Elaboración del censo electoral.*

Los censos electorales, que deberá elaborar el CR con la información recibida, serán los siguientes:

a) Censo A. Productores inscritos en el Registro de empresas ganaderas productoras:

1º. Subcenso A.1: Constituido por los titulares de granjas de producción de lechones.

2º. Subcenso A.2: Constituido por los titulares de granjas de cebo y de ciclo cerrado de menos de 500 cerdos calificados para DOP y la IGP, en la media de los 3 últimos años.

3º. Subcenso A.3: Constituido por los titulares de granjas de cebo y de ciclo cerrado de 500 o más cerdos calificados para DOP y la IGP, en la media de los 3 últimos años.

b) Censo B: Empresas transformadoras y elaboradoras (mataderos, salas de despiece, secaderos, salas de loncheado y de envasado) inscritas en el correspondiente registro de la DOP:

1º. Subcenso B.1: Constituido por los titulares de mataderos, salas de despiece, salas de loncheado y de envasado.

2º. Subcenso B.2: Constituidos por los titulares de secaderos que elaboren menos de 4.000 piezas marcadas como DOP en la media de los 3 últimos años.

3º. Subcenso B.3: Constituido por los titulares de secaderos que elaboren entre 4.001 y 10.000 piezas marcadas como DOP en la media de los 3 últimos años.

4º. Subcenso B.4: Constituido por los titulares de secaderos que elaboren más de 10.000 piezas marcadas como DOP en la media de los 3 últimos años.



c) Censo C: Empresas transformadoras y elaboradoras (mataderos y salas de despiece) inscritas en el correspondiente registro de la IGP:

1º. Subcenso C.1: Constituido por los titulares de mataderos.

2º. Subcenso C.2: Constituido por los titulares de salas de despiece que transformen menos de 5.000 canales marcadas como IGP en la media de los 3 últimos años.

3º. Subcenso C.3: Constituido por los titulares de salas de despiece que transformen 5.000 o más canales marcadas como IGP en la media de los 3 últimos años.

*Artículo 29. Condiciones para figurar en el censo.*

1. El Secretario del CR elaborará los censos específicos provisionales de los diferentes registros, con expresión del nombre y apellidos del titular o la denominación de la entidad, domicilio, DNI, NIF o CIF de los censados, ordenados por ayuntamiento y por orden alfabético.

2. A los efectos del cierre del censo electoral se considerarán electores y elegibles los operadores que hayan sido inscritos hasta la fecha del acuerdo del CR de convocar elecciones, y los que se incluyan como resultado de la resolución de las reclamaciones previstas en el artículo siguiente.

3. Para figurar en el censo es imprescindible que los inscritos estén al corriente de las obligaciones económicas para con el CR y el Órgano de Control, si no lo están, no podrán ejercer el derecho de sufragio activo o pasivo. Asimismo, será considerado causa de inelegibilidad la incapacitación o inhabilitación por resolución o sentencia judicial firme para el ejercicio del derecho de sufragio activo y/o pasivo.

4. En la primera elaboración de los subcensos C.2 y C.3, los requisitos se comprobarán de acuerdo con los datos del año natural anterior a la convocatoria de elecciones.

*Artículo 30. Publicidad del censo electoral.*

1. Abierto el proceso electoral y dentro de los plazos que se establezcan en la convocatoria, se expondrán los censos y subcensos específicos al público en la sede del CR u otros lugares que se estimen oportuno. Los censos irán diligenciados con la firma de la persona al cargo de la Secretaría del CR y el conforme de la Presidencia.

2. Los recursos sobre la inclusión o exclusión de los censados podrán presentarse desde el momento en que se inicie la exposición de los censos al público hasta el final del plazo que se establezca en la convocatoria.

3. Corresponde a la Junta electoral resolver los recursos a que se hace referencia en el párrafo anterior, en los plazos que se determinen en la convocatoria.



4. Transcurrido el plazo anterior y una vez resueltos los recursos presentados, la Junta electoral aprobará los censos definitivos y procederá a su exposición en los mismos lugares que en el caso de los provisionales.

*Artículo 31. Derecho de sufragio activo. Electores.*

1. Son electores los operadores que, en la fecha de la convocatoria de las elecciones, tengan derecho a figurar en el censo electoral. En el caso de personas jurídicas, se considera elector la persona física designada por su órgano de gobierno como representante legal, que deberá acreditar su condición mediante escritura de apoderamiento o cualquier otro medio de prueba admisible en derecho.

2. Cada elector tiene derecho a un único voto por cada censo en que se encuentre inscrito.

3. En el caso de que un mismo titular figure inscrito en más de un censo electoral, podrá ser elector en cada uno de ellos.

*Artículo 32. Derecho de sufragio pasivo. Elegibles.*

1. Son elegibles como vocales del Pleno los operadores que reúnan los requisitos para ser elector y no estén incurso en las causas de inelegibilidad previstas en la normativa de régimen electoral general y en la normativa específica de ambas figuras de calidad diferenciada.

2. En el caso de personas jurídicas inscritas, el candidato a vocal será la propia persona jurídica, que, de resultar elegida, estará representada en el Pleno por la persona física designada por su órgano de gobierno mediante escritura de apoderamiento o cualquier otro medio de prueba admisible en derecho.

3. Los inscritos sólo podrán ser elegibles en un censo por figura de calidad.

*Artículo 33. Candidatos.*

1. El vigésimo día posterior al de la convocatoria electoral, la Junta electoral abrirá un plazo de diez días naturales para la presentación de candidaturas.

2. Las candidaturas para cada censo específico son individuales a efectos de votación y escrutinio, aunque puedan agruparse en listas a efectos de presentación y campaña electoral. Cada candidato deberá presentar su candidatura con su suplente, si lo hubiera.

3. Los candidatos deberán reunir los requisitos siguientes:

a) Estar debidamente inscritos en el censo específico correspondiente.



b) Presentarse para el censo específico que les corresponda, sin que ningún elegible se pueda presentar como candidato a miembro del Pleno por dos o más censos simultáneamente de la misma figura de calidad diferenciada.

c) Se podrá presentar el mismo candidato a dos censos distintos siempre y cuando pertenezcan a diferentes figuras de calidad.

c) Hacer constar de manera precisa e inequívoca su nombre y apellidos y DNI, o razón social y NIF, así como la dirección y otros medios de contacto a efectos de notificaciones.

4. Las candidaturas se presentarán firmadas por los candidatos y sus suplentes, si los hubiera, ante la Secretaría de la Junta electoral.

5. Una vez agotado el plazo que establece el apartado 1 de este artículo, la Junta electoral comunicará a los candidatos, en el período de tres días, todas las anomalías, los errores o los defectos susceptibles de corrección que se hayan observado, con el fin de que sean rectificadas oportunamente. Transcurrido este período, proclamará los candidatos que hayan sido aceptados, publicando el correspondiente Aviso en la sede del Consejo Regulador. En el caso de que sólo haya sido proclamada una única candidatura, no se llevará a cabo el acto de la votación para el censo específico de que se trate.

6. Una vez proclamados los candidatos se abrirá un nuevo plazo de dos días contados desde la publicación del Aviso indicado en el punto 5 para recurrir contra la proclamación de candidaturas. El recurso se presentará ante la Junta electoral, que deberá resolverlo en un máximo de dos días.

7. Para una representación más equilibrada entre mujeres y hombres en los órganos del CR se atenderá a lo dispuesto en el artículo 24 de la Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón.

#### Artículo 34. *Sistema electoral.*

1. El sistema electoral aplicable será de carácter proporcional directo, considerándose todas las candidaturas sin que sea necesario reunir un porcentaje mínimo de votos válidos emitidos.

2. Los candidatos que no resulten elegidos de acuerdo con el número de votos obtenidos serán considerados reservas, pudiendo ser proclamados vocales en sustitución de aquellos que causen baja, de acuerdo con lo previsto en la normativa general aplicable, o de sus suplentes en el caso de haberse nombrado.

#### Artículo 35. *Campaña electoral.*



1. La campaña electoral comenzará a partir del día señalado en la convocatoria y finalizará a las cero horas del día inmediatamente anterior al de la votación, no pudiendo realizarse desde ese momento propaganda de ningún género a favor de ninguna candidatura.

2. La Junta electoral determinará las formas y los requisitos que deberán reunir los actos de promoción que se desarrollen a lo largo de la campaña electoral, cuya duración no podrá exceder de diez días naturales.

3. El CR podrá realizar durante el período electoral una campaña de carácter institucional destinada al fomento del voto, así como a informar a los electores sobre la fecha de votación, el procedimiento para votar y los requisitos, sin influir en ningún caso en la orientación del voto.

#### Artículo 36. *Voto por correo.*

1. Los electores podrán solicitar a la Junta electoral emitir su voto por correo cumpliendo los requisitos siguientes:

a) El elector solicitará por escrito a la Junta electoral, durante los veinticinco días posteriores al de la publicación de la convocatoria de elecciones, ejercer su derecho de voto por correo.

b) La solicitud deberá presentarse personalmente ante la secretaría de la Junta electoral, que exigirá al solicitante la exhibición del DNI. En el caso de personas jurídicas inscritas, la solicitud será efectuada por su representante legal, que acreditará personalmente ante dicha secretaría su representación.

c) En los supuestos de enfermedad o incapacidad debidamente justificadas que impidan la formulación personal de la solicitud, ésta podrá realizarse por persona debidamente autorizada por el elector, acreditando su identidad y representación mediante documento autenticado ante notario.

2. Una vez recibida la solicitud, la Junta electoral comprobará la inscripción, y realizará la anotación pertinente en el censo, con el fin de que el día de las elecciones no se realice el voto personalmente, y extenderá el certificado de inscripción correspondiente.

3. La Junta electoral enviará al elector las papeletas y el sobre electoral al domicilio que él indique en la solicitud o, si falta, en el que figure en el censo, junto con el certificado citado en el apartado anterior, así como un sobre dirigido a la secretaría de la Junta electoral y donde figurará la identificación de la mesa electoral que corresponda al elector.

4. Una vez que el elector elija o rellene la papeleta de voto, la introducirá en el sobre de votación y lo cerrará. A su vez, este sobre, junto con el certificado al que hace referencia el



apartado 2, se introducirá en el sobre dirigido a la secretaría de la junta electoral, a la que se remitirá por correo certificado como muy tarde cinco días antes de la votación. La secretaría de la Junta electoral conservará hasta el día de la votación toda la correspondencia destinada a las mesas electorales.

5. La Junta electoral entregará los sobres al presidente de la mesa electoral correspondiente el día de la votación, con la antelación suficiente para anotar el voto en el acta de votación.

#### Artículo 37. *Mesas electorales.*

1. Las mesas electorales estarán integradas por un presidente y dos vocales, elegidos por el por la Junta Electoral por sorteo entre los electores. De la misma manera, se designarán dos suplentes por cada uno de ellos.

2. Los cargos de presidente y vocal de las mesas electorales son obligatorios. Una vez realizada la designación, deberá ser notificada a los interesados, que podrán alegar ante el CR causa justificada y documentada que les impida aceptar el cargo. La Junta Electoral resolverá sobre dicha alegación sin ulterior recurso. Los plazos para alegar y para resolver se determinarán en el calendario que fije la convocatoria de las elecciones. La incomparecencia injustificada de cualquiera de los miembros de las mesas electorales podrá suponer la suspensión hasta por dos años en los derechos que le correspondan como inscrito en la denominación.

3. El número y localización de las mesas serán determinados por el Pleno, atendiendo a facilitar al electorado el ejercicio de sufragio, así como a garantizar el derecho al secreto del voto, sin perjuicio de que sean consideradas las disponibilidades presupuestarias del CR.

4. En cada mesa electoral se instalará una urna para cada uno de los censos específicos existentes, salvo que el Pleno, por el escaso número de electores de algún censo específico en una determinada mesa, y con el fin de garantizar el secreto devoto, determine la agrupación de dichos censos específicos en una mesa electoral principal.

#### Artículo 38. *Interventores.*

1. Las candidaturas que concurran a las elecciones podrán nombrar un interventor por cada mesa electoral, hasta el tercer día anterior al de la votación. Su designación se formalizará ante la Junta electoral mediante la expedición de la correspondiente credencial.

2. Para ser designado interventor será preciso estar inscrito en el censo electoral de la correspondiente mesa, ejerciendo su derecho de sufragio en ella.



3. El interventor podrá asistir a la mesa electoral, incorporándose en el momento de su constitución, y participar en sus deliberaciones, con voz, pero sin voto, y ejercer los demás derechos previstos en la legislación electoral general.

#### Artículo 39. *Apoderados.*

1. Las candidaturas que concurran a las elecciones podrán apoderar a cualquier ciudadano, mayor de edad y que se encuentre en pleno ejercicio de sus derechos civiles y políticos, con objeto de que ejerza la representación de la candidatura correspondiente a todos los efectos electorales.

2. Dicho apoderamiento se formalizará hasta tres días antes de la fecha de la votación ante la Junta electoral, que expedirá la correspondiente credencial.

3. Los apoderados estarán obligados a mostrar sus credenciales y su DNI a los miembros de las mesas electorales, como requisito indispensable para poder ejercer los derechos previstos en la legislación electoral general.

#### Artículo 40. *Votación.*

1. Los electores de cada censo o subcenso podrán dar su voto al máximo de vocales otorgados al censo o subcenso. En el supuesto de que los electores coincidan con los candidatos y hubiese empate en el resultado, este se resolverá con el voto de todos los electores del censo al que pertenezcan los candidatos.

2. La votación se realizará en las mesas electorales constituidas de acuerdo con lo establecido en estos estatutos. En ningún caso se admitirá la delegación de voto. El voto es personal e intransferible.

3. La votación se desarrollará a lo largo de un solo día, en horario de 10 a 17 horas.

4. Las mesas electorales se constituirán a las 9 horas. Una vez abierto el plazo para la votación, los electores se dirigirán a la mesa electoral que les corresponda y, después de identificarse debidamente, entregarán al presidente de la mesa el sobre en el que previamente hayan introducido la papeleta. El Presidente, entonces, introducirá el sobre en la urna.

#### Artículo 41. *Escrutinio.*

1. El escrutinio se llevará a cabo el mismo día de la votación mediante el procedimiento siguiente:

a) Una vez finalizado el período de votación, se abrirá la urna y se procederá a extraer los sobres de la votación y, una vez abiertos, se leerá el contenido en voz alta, se exhibirá la papeleta a los interventores y se anotará el voto correspondiente a cada candidato.



b) Habiéndose finalizado la lectura de todas las papeletas y efectuado el recuento, el Secretario de la mesa extenderá acta del recuento y del resultado obtenido en los dos censos específicos, y hará constar el número de votos obtenido por cada candidato, los votos nulos y los votos en blanco, así como también todas las incidencias producidas a lo largo de la votación y las que quieran hacer constar los interventores.

c) El acta será firmada por todos los miembros de la mesa, incluidos los interventores, a los que se les entregará una copia certificada.

d) El acta de escrutinio será introducida en un sobre, junto con el acta de constitución de la mesa, que irá firmado por los miembros de la mesa de forma que las firmas se crucen en la parte del sobre donde posteriormente deberán abrirse, y será enviado a la Junta electoral para que proceda al recuento definitivo de los votos emitidos.

e) Una vez la Junta electoral haya recibido las actas de las mesas electorales constituidas, a continuación, procederá al recuento definitivo y proclamará a los candidatos que hayan obtenido el mayor número de votos en cada censo específico.

2. En caso de empate entre dos o más candidatos prevalecerá el más antiguo en la inscripción en el Registro.

3. Los sobres en los que no haya ninguna papeleta o en los que esté la papeleta sin señalar ningún candidato, se computarán como votos en blanco.

4. Serán considerados votos válidos:

a) Los correspondientes a sobres en que haya dos o más papeletas donde se voten los mismos candidatos de un mismo sector. A los efectos de cómputo se contará como un solo voto.

b) Los correspondientes a sobres en que uno o más de los nombres de la lista aparezcan marcados con una cruz, rodeados, subrayados o bien donde conste alguna inscripción o manifestación no ofensiva o injuriosa, siempre que las adiciones no impidan leer ninguno de los nombres de los candidatos.

5. Serán considerados votos nulos:

a) Los correspondientes a sobres donde haya nombres rayados o borrados, o bien donde consten inscripciones ofensivas o injuriosas.

b) Los correspondientes a sobres en los que se hayan introducido dos o más papeletas donde se voten diferentes candidatos o candidatos de diferentes censos específicos.

c) Los que sean emitidos en papeletas que no correspondan al modelo aprobado por la Junta electoral.



*Artículo 42. Proclamación de vocales electos.*

1. En la fecha que se determine en la convocatoria, la Junta electoral proclamará a través de su presidente, de acuerdo con los resultados electorales, los vocales electos del Pleno y los suplentes, si los hubiera, publicando el correspondiente Aviso.

2. La secretaría de la Junta electoral remitirá a los vocales electos las oportunas credenciales firmadas por su secretario, con el visto bueno del presidente. Asimismo, se les recordará la obligación que tienen de guardar confidencialidad sobre los temas tratados en los Plenos, estando autorizado a informar, en su caso, a la persona jurídica representada.

*Artículo 43. Recurso contra la proclamación de electos.*

1. Dentro de los tres días siguientes al del acto de proclamación de electos se podrá interponer recurso ante la Junta electoral, que deberá resolver en el plazo de tres días, comunicando su resolución al recurrente y a los terceros interesados.

2. Están legitimados para interponer este recurso los candidatos proclamados y los no proclamados.

*Artículo 44. Nombramientos.*

1. En el plazo de veinte días desde la votación, se reunirá el Pleno, presidido por la Mesa de edad, cesando los anteriores vocales y tomando posesión los nuevos. En este período se presentarán propuestas de Presidencia, Vicepresidencia Primera y Vicepresidencia Segunda, indicando nombre y apellidos y se incluirá un breve currículum vitae de dichas personas. A continuación, el Pleno elegirá al Presidente y el/los Vicepresidentes de acuerdo con lo establecido en el reglamento de funcionamiento y en estos estatutos. Si se hubiera presentado más de una candidatura, se procederá a su votación, que se realizará mediante voto secreto y se elegirá por mayoría absoluta. En el supuesto de que no hubiese acuerdo, la Mesa de edad convocará una nueva reunión del Pleno que se celebrará en el plazo de 48 horas en el mismo lugar y hora, y con el único asunto del orden del día de nombramiento del Presidente y el/los Vicepresidentes.

2. Si no hubiese acuerdo, y con el fin de garantizar la continuidad de la gestión del Consejo Regulador, todos los vocales podrán aceptar que la autoridad competente, nombre una Junta Rectora provisional hasta que haya acuerdo. Si no se lograra el acuerdo entre todos los vocales en el plazo de dos meses, se deberán convocar nuevas elecciones posteriormente.

3. Las sesiones del Pleno para nombrar Presidencia, Vicepresidencia primera y Vicepresidencia segunda serán dirigidas por una Mesa, constituida por un presidente y un secretario, actuando como presidente el vocal de mayor edad y como secretario el del CR.



*Artículo 45. Comunicaciones y publicaciones.*

1. Las publicaciones y avisos que, en el proceso electoral, deban efectuar el CR y la Junta electoral se realizarán conforme a lo previsto en el artículo 26.3.

2. Las comunicaciones y notificaciones, que proceda efectuar en el proceso electoral, podrán realizarse por medios telemáticos, siempre que quede garantizada la autenticidad de su envío y recepción a juicio de la Junta electoral.

*Artículo 46. Cómputo de plazos.*

Los plazos expresados en días para el proceso electoral serán contados en días naturales, salvo que el precepto o calendario establezcan otra cosa.

*Artículo 47. Normativa supletoria del proceso electoral.*

Cuantas dudas surjan en la aplicación e interpretación del reglamento de funcionamiento o de estos estatutos, en lo referente al proceso electoral, se resolverán de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, del Régimen Electoral General.

### **CAPÍTULO III**

#### **Régimen disciplinario**

*Artículo 48. Principios generales.*

1. Estos principios generales de régimen disciplinario en ningún caso deberán interferir o suplir la potestad sancionadora que se atribuye a las Administraciones Públicas.

2. En el ejercicio de la potestad disciplinaria se respetarán los criterios de proporcionalidad de la sanción con la gravedad de los hechos y sus consecuencias, así como la concurrencia de circunstancias atenuantes o agravantes.

3. El régimen disciplinario establecido en estos estatutos se entiende sin perjuicio de las responsabilidades de cualquier otro orden por su incumplimiento.

4. Para imponer sanciones disciplinarias es necesario realizar un expediente disciplinario instruido al efecto, de acuerdo con el procedimiento establecido posteriormente.

5. La potestad disciplinaria corresponde al Pleno. En el supuesto de que el sometido al procedimiento disciplinario sea miembro del Pleno, sigue correspondiendo la potestad disciplinaria al Pleno, en el que no participará el expedientado. El inicio de instrucción del expediente disciplinario corresponde a la persona la cargo de la Dirección y gerencia.

*Artículo 49. Faltas disciplinarias.*



1. Constituyen faltas disciplinarias las conductas previstas en este artículo y en el artículo 51.

2. Las faltas disciplinarias se clasifican en leves, graves y muy graves:

a) Son faltas leves las siguientes:

1º. El retraso de 30 días en el pago de las cuotas establecidas para la financiación del CR.

2º. No comunicar al CR las modificaciones de los datos registrales, cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que se haya producido la modificación.

3º. Desatender las peticiones que haga el CR.

4º. La falta del respeto debido a los órganos del CR y a los miembros integrantes de la entidad de gestión.

5º. El incumplimiento de los acuerdos del CR cuando no impliquen infracción de la que derive un procedimiento disciplinario.

b) Son faltas graves las siguientes:

1º. No comunicar al CR las modificaciones de los datos registrales, cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que se haya producido la modificación.

2º. La comisión de tres faltas leves en el plazo de un año.

c) Son faltas muy graves las siguientes:

1º. El incumplimiento de la sanción impuesta por la comisión de faltas graves.

2º. Amenazar y coaccionar al personal del órgano de control e impedir o dificultar por cualquier medio su trabajo.

*Artículo 50. Faltas graves cometidas por los miembros del Pleno.*

Las faltas graves cometidas por los miembros del Pleno que puedan llevar aparejada sanción disciplinaria son las siguientes:

a) Las actuaciones, en función de su cargo, que atenten contra la dignidad y buen nombre de la DOP y la IGP o de los órganos de representación de las mismas.

b) No respetar el acuerdo de confidencialidad sobre los temas que afecten a la DOP y a la IGP.

*Artículo 51. Sanciones disciplinarias.*

Por razón de las faltas a que se refieren los artículos 49 y 50, podrán imponerse las siguientes sanciones:

a) Amonestación por escrito para las faltas leves.

b) Multa de hasta 1.000 euros para las graves.

c) Multa de 1.000 euros hasta 15.000 euros para las muy graves.



#### Artículo 52. *Prescripción.*

1. Las faltas prescriben:

- a) Las leves: a los 6 meses.
- b) Las graves: al año.
- c) Las muy graves: a los 2 años.

2. Las sanciones prescriben:

- a) Las leves: a los 6 meses.
- b) Las graves: al año.
- c) Las muy graves: a los 2 años.

3. Los plazos de prescripción de las faltas comenzarán a contar desde la comisión de la misma. La prescripción se interrumpirá por el inicio, con conocimiento del interesado, del procedimiento disciplinario.

4. Los plazos de prescripción de las sanciones comienzan a contarse desde el día siguiente a aquél en que adquiera firmeza la resolución por la que se impone la sanción. La realización de cualquier acto de la entidad de gestión en ejecución de la sanción, interrumpirá el plazo de prescripción de la misma.

5. Las sanciones por la comisión de faltas leves, graves y muy graves se cancelarán, respectivamente, al año, a los dos años y a los cuatro años, a contar desde el cumplimiento de la sanción de que se trate. Transcurridos estos plazos, se tendrá por no impuesta la sanción.

#### Artículo 53. *Procedimiento disciplinario.*

1. Para la adopción de las sanciones disciplinarias recogidas en los artículos anteriores se tramitará un expediente disciplinario que permita al inscrito ser informado de los hechos y la falta disciplinaria que se le imputa, participar en el procedimiento para alegar lo que a su defensa convenga y, si mediara después de su tramitación acuerdo imponiendo una sanción, que esté debidamente motivado. El procedimiento disciplinario se iniciará de oficio o a instancia de parte, siempre mediante acuerdo del órgano competente.

2. El órgano competente del CR, al tener conocimiento de una supuesta infracción disciplinaria, realizará las actuaciones previas precisas al objeto de determinar si existen circunstancias que justifiquen tal iniciación, ordenando en el caso de que no las hubiera el archivo de las actuaciones.

3. El acuerdo de inicio de expediente disciplinario contendrá los siguientes extremos:

- a) Identificación de la persona inculpada.



- b) Hechos que motivan la incoación de expediente disciplinario.
- c) Instructor del procedimiento, con indicación de los supuestos de recusación.
- d) Indicación del derecho a formular alegaciones y de audiencia.

4. Del acuerdo de inicio se dará traslado al interesado por un plazo de quince días hábiles para que alegue lo que a su derecho convenga.

5. Oído el interesado y practicadas las pruebas pertinentes, por el Instructor se elevará propuesta de resolución al Pleno, que dictará resolución, que habrá de ser motivada y en la que no se podrán aceptar hechos ni fundamentos distintos de los que sirvieron de base a la propuesta.

6. El plazo máximo en que debe dictarse resolución expresa, no podrá exceder de seis meses contados desde la fecha del acuerdo de inicio.

7. Contra la resolución que ponga fin al expediente, el interesado podrá interponer recurso ante la jurisdicción ordinaria, en los plazos establecidos en el artículo 6 de estos estatutos.

Version 3



## ANEXO V

### COMPOSICIÓN DEL CONSEJO REGULADOR PROVISIONAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «JAMÓN DE TERUEL» / «PALETA DE TERUEL» Y DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «CERDO DE TERUEL»

1. El Consejo Regulador provisional estará constituido por:

**Presidente/a:** D. Ricardo Mosteo Langa

**Vicepresidente:** D. Joaquín Pascual Aguilar Gimeno

Vocales en representación del **sector productor** de la denominación de origen protegida

**(DOP)** «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel»:

D. José Luis Martínez Juan en representación de Porcino Teruel, SA

D.<sup>a</sup> María Luisa Castelló Lorente en representación de Dinoporc, SL

D. Pedro Asensio Pérez en representación de Tygap, SL

D. Delfín Albesa Barberán

D.<sup>a</sup> Laura Lej Monforte en representación de Porlejmon, SL

Vocales en representación del **sector productor** de la indicación geográfica protegida

**(IGP)** «Cerdo de Teruel»:

D.<sup>a</sup> Laura Lej Monforte en representación de Porlejmon, SL

D. Alejandro Garcés Lizama en representación de Porcino Teruel, SA

Vocales en representación del **sector transformador y elaborador de la DOP** «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel»:

D. Alejandro Garcés Lizama en representación de Carnes de Teruel, SA

D.<sup>a</sup> Inmaculada Borrás Altaba en representación de Juan Borrás Ejarque

D. Miguel Domingo Navarro en representación de Jaelca, SA

D. Juan José Moles Vives en representación de Soincar, SLU

D. Juan A. Saz Pérez en representación de Valverde Airesano 1929, SLU

Vocales en representación del sector **transformador y elaborador** de la IGP «Cerdo de Teruel»:

D. Juan A. Saz Pérez en representación de Carnes de Teruel, SA

D. Juan José Moles Vives en representación de Los Tres Reyes de Fuentespalda, SA

**Director gerente:** D. Ricardo Mosteo Langa

**Secretario:** D. Javier Pérez Itarte en representación de Seain, SL



2. El Consejo Regulador podrá incorporar a sus sesiones, con voz y sin voto, a asesores técnicos, así como a personas o representantes de organismos, cuya asistencia pueda ser considerada de interés.

Versión 3