

Superficie: 35 áreas.

Límites: norte: Marcelino Leiros Alonso y Ángel Alonso.

Sur y oeste: Ángel Alonso.

Este: camino.

Finca 2. Cochaina.

Superficie: 35 áreas.

Límites: norte: monte.

Sur: Enrique Touceza Maceira.

Este: Marcelino Leiros.

Oeste: Ángel Alonso.

12. Finca Rebullón, reclamada por Carlos Vila Morales y otros.

Superficie: 1 área y 10 centiáreas.

Límites: norte: Ángela Lago Pichel y otros.

Sur: camino vecinal.

Este: Carmen Casales.

Oeste: Albino Pérez Rial.

-Inscrita en el Registro de la Propiedad de Redondela. Tomo 350, libro 76, finca 10.436, inscripción 1ª.

13. Finca Couto Loureiro. Reclamada por Manuel Cea Rocamonde.

Superficie: 17 áreas.

Límites: norte: Manuel Castro Pichel.

Sur y oeste: camino.

Este: vallado.

14. Finca Ortiga, reclamada por Magdalena Gaspar Rodríguez.

Superficie: 14,72 áreas.

Límites: norte: camino.

Sur: José Gaspar Rodríguez.

Este y oeste: camino.

-Inscrita en el Registro de la Propiedad de Redondela. Tomo 329, libro 71, finca 9.360, inscripción 2.

III. Solicitar la cancelación de todas las anotaciones preventivas de deslinde salvo:

Nº 2 Chans, propietario: Ángel Pampillón Carrera.

Nº 3 Chans, propietario: Albino Pérez Vila.

Nº 9 Costas, propietario: José Bugarín Rorís.

Nº 12 Costas, propietario: José Bugarín Rorís.

Nº 13 Cochaina, propietario: Enrique Toucedo Maceira.

Nº 14 Cochaina, propietario: Enrique Toucedo Maceira.

Nº 20 Contada do Penedo, propietaria: Consuelo Portela.

Nº 21 Monte do Corvo, propietario: Marcelino Leiros Alonso.

IV. Solicitar la cancelación de las inscripciones que se hubiesen llevado a cabo en ejecución del deslinde aprobado por Orden de 29 de noviembre de 1996 en lo que respecta a la finca Ortiga inscrita en el Registro de Propiedad de Redondela, libro 83, tomo 368, folio 68, finca 11.752.

Artículo 2º.-*Entrada en vigor.*

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 12 de junio de 2009.

Samuel Jesús Juárez Casado
Conselleiro del Medio Rural

Orden de 1 de julio de 2009 por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen protegida Pemento de Herbón y de su Consejo Regulador y se nombra el Consejo Regulador Provisional.

Con los estudios y documentación técnica e histórica pertinentes, el expediente para la tramitación de la solicitud de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas correspondiente a la DOP *Pemento de Herbón* fue transmitido a los servicios de la Comisión Europea.

El Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, establece en su artículo 4 que, una vez remitido el expediente a la Comisión Europea, por orden del titular de la consellería competente según la naturaleza del producto se aprobará el reglamento de la denominación y de su consejo regulador, que será publicado en el *Diario Oficial de Galicia*, a fin de conseguir la protección nacional transitoria a la que se refiere el artículo 5.6º del Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo.

Igualmente, según el citado decreto, dicha orden recogerá también el nombramiento, de acuerdo con las propuestas del sector, de los miembros del pleno del consejo regulador, que tendrá carácter provisional y estará encargado de la puesta en marcha de la denominación hasta la celebración del proceso electoral por el que se constituya un nuevo órgano de gestión.

Por otra parte, el Real decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario, de posterior publicación, establece en su artículo 12 la posibilidad de la concesión de una protección nacional transitoria a partir de la fecha de transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea, procediendo para ello a la publicación del pliego de condiciones del producto en el BOE.

Por lo expuesto, conforme a las dos normas señaladas, resulta necesario publicar en el *Diario Oficial de Galicia* el reglamento de la denominación, que figura como anexo de esta orden, y publicar su pliego de condiciones en el BOE.

En su virtud, a propuesta del sector, teniendo en cuenta las consideraciones expuestas y lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y en el artículo 4 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores,

DISPONGO:

Artículo 1º.-*Aprobación del Reglamento de la denominación de origen protegida Pemento de Herbón y de su Consejo Regulador.*

Se aprueba el Reglamento de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* y de su Consejo Regulador que figura como anexo a esta disposición, a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 4 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, para alcanzar la protección nacional transitoria establecida en el artículo 5.6º del Reglamento (CE) 510/2006, una vez que la solicitud de registro fue transmitida a la Comisión Europea.

Artículo 2º.-*Nombramiento del Consejo Regulador Provisional.*

Se nombra, a propuesta del sector, el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, con carácter provisional hasta que se celebren elecciones en la forma determinada en la normativa vigente.

Queda formado por los miembros siguientes:

Presidente: José Ramón Torreira García.

Vocales por el sector productor:

-Milagros Piñeiro Freire.

-Juan Domingo Martínez Pardo.

-Manuela Pérez García.

Vocales por el sector de almacenistas y envasadores:

-María Milagros González Refojo.

-José Joaquín Conde Miguens.

-Antonio Freire Dios.

Disposiciones finales

Primera.-Conforme a lo establecido en el artículo 12 del Real decreto 1069/2007, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario, se remitirá al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, para proceder a su publicación en el BOE y alcanzar la protección transitoria en el territorio del Estado.

Segunda.-Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 1 de julio de 2009.

Samuel Jesús Juárez Casado
Conselleiro del Medio Rural

ANEXO

Reglamento de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.-*Base legal de la protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, quedan amparados con la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* los pimientos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su producción, recolección, almacenamiento y comercialización todos los requisitos exigidos por éste, por el pliego de condiciones comunicado a la Unión Europea y por la legislación vigente.

Artículo 2º.-*Extensión de la protección.*

La denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* quedará protegida frente a un uso distinto al regulado en la Ley 2/2005, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007,

por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores; en este reglamento y demás normativa concordante.

Artículo 3º.-Órganos competentes.

1. La defensa de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los pimientos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, al Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria (Ingacal), a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España y a la Comisión Europea, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El órgano de control y certificación para los productos de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* es el Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º c) de la Ley 2/2005, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el artículo 66 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

Artículo 4º.-Manual de calidad.

La consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del Pleno del Consejo Regulador, el programa de control, los procedimientos operativos, las instrucciones técnicas y los formatos relativos al proceso de control y certificación de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, que se integrarán en el Manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, en adelante Manual de calidad.

CAPÍTULO II

PRODUCCIÓN

Artículo 5º.-Zona de producción.

El área de producción de pimientos amparados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* abarca los siguientes términos municipales:

Provincia de A Coruña: Padrón, Dodro y Rois.

Provincia de Pontevedra: Pontecesures y Valga.

El área de producción coincide con la de envasado.

Artículo 6º.-Características del producto.

1. Los pimientos amparados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* son los frutos de la especie *Capsicum annuum L.*, de los ecotipos locales de la variedad Padrón, procedentes de

parcelas inscritas en el correspondiente registro. El producto deberá cumplir los requisitos exigidos por la legislación vigente al efecto y por el pliego de condiciones comunicado a la Comisión Europea.

2. Las plantas de este ecotipo son de consistencia herbácea, muy ramificadas, porte medio-alto, alcanzando unos 80 ó 100 cm al aire libre y unos 150 ó 200 cm en invernadero. Son de ciclo semiprecoz, con hojas pequeñas, lanceoladas y de elevada floración. Las plantas deberán encontrarse en perfecto estado físico, nutricional y fitosanitario.

3. El fruto es cosechado en verde, en estado inmaduro precoz (tamaño comercial) para su comercialización en fresco, debiendo presentar las características siguientes:

a) Forma: fruto corto (tipo C4, según la clasificación *Pochard*) alargado con tres o cuatro lóculos en el ápice.

b) Peso aproximado: entre 3,5 y 4,5 gramos por unidad.

c) Longitud aproximada del fruto: entre 3,5 y 5,5 cm.

d) Diámetro máximo (anchura): entre 1,5 y 2 cm.

e) Ápice: hundido.

f) Longitud del pedúnculo: entre 3,5 y 6 cm.

g) Piel: lisa y brillante, de color verde, ligeramente claro.

h) Espesor de la pared intermedia o carne: presenta un espesor fino de aproximadamente 1,5 mm.

i) Sección longitudinal: trapezoidal.

j) Relación peso del fruto/peso semilla (relación entre el peso del fruto libre de semillas, pedúnculo y cáliz y el peso de las propias semillas): 3,2 (valor medio).

k) Cata: aroma de intensidad moderada, de sabor dulce, pudiendo ser ligeramente picante.

4. En valores medios, los frutos presentan las siguientes características químicas:

-Expresados en g/100 g sobre peso fresco: agua (91), glucosa (0,85), fructosa (0,75), sacarosa (no se detecta), almidón (0,81), fibra (2,2), pectinas (0,73).

-Expresados en mg/100 g sobre peso fresco: ácido cítrico (28), ácido fumárico (1,1), ácido málico (208), ácido oxálico (140), vitamina C (24), clorofila a (7,9), clorofila b (3,4), luteína (1,6), betacaroteno (0,92).

Artículo 7º.-Aspectos generales del cultivo.

1. Las condiciones idóneas para el cultivo son las de humedad relativa alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, suelo ligeramente ácido y suficiente circulación de aire para favorecer el movimiento de polen entre las distintas plantas.

2. La fertilización será la óptima de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta, teniendo en cuenta de este modo las extracciones del cultivo, o estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo y las aportaciones realizadas por otras vías (agua, materia orgánica, etc.).

3. La lucha contra posibles plagas y/o enfermedades estará dirigida a la aplicación de métodos culturales como desinfección de semillas, tratamiento de semilleros y menores dosis de riego evitando siempre el encharcamiento del terreno y los aporcados excesivos. Se potenciará la lucha biológica.

4. En el caso de resultar necesario el uso de fitosanitarios, las materias activas empleadas serán las que generen menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor toxicidad y problema de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencia.

Artículo 8º.-Obtención de semilla y plántula.

1. La semilla procederá de plantaciones inscritas en el registro correspondiente y será obtenida por productores autorizados.

2. Para la obtención de semilla, en cada campaña se eligen una a una las plantas destinadas a la producción de ésta para la temporada siguiente. Se escogen las plantas sanas y bien estructuradas, con frutos de tres lóculos que no presenten deformaciones ni manchas. A continuación se realiza una cata *in situ* en crudo de los pimientos de las plantas seleccionadas en primera instancia, eligiéndose los de sabor suave aunque aceptando también algunos ejemplares ligeramente picantes, por ser una característica típica de este producto.

3. Los frutos escogidos, una vez maduros (rojos), se cosechan y se maceran en agua para que las semillas se desprendan de la placenta. Las semillas obtenidas se secan rápidamente para evitar alteraciones en su poder de germinación. La siembra se inicia en el mes de octubre, continuando en noviembre, diciembre y enero.

4. Debe procederse al riego, manteniendo una humedad suficiente y constante del semillero, sobre todo desde la fase de germinación hasta el nacimiento de la planta.

Artículo 9º.-Técnicas de cultivo.

1. El cultivo se realiza tanto al aire libre como protegido bajo cubierta. Para el cultivo se utilizarán

plántulas procedentes de explotaciones inscritas en el correspondiente registro de la denominación de origen.

2. En el cultivo bajo cubierta no hay uso de calefacción ni iluminación artificial, siendo utilizados únicamente para proteger el cultivo de las heladas y permitir así adelantar la entrada en producción y prolongarla unas semanas en el otoño, sin que eso suponga una alteración sensible de las condiciones naturales de cultivo.

3. La plantación bajo cubierta, siempre directamente sobre el suelo, se efectúa en febrero y marzo, para comenzar la recolección de los frutos en mayo. La densidad es de 2 a 4 plantas por metro cuadrado, siendo práctica habitual el entutorado con hilos de rafia a distintas alturas. Los rendimientos máximos permitidos serán de 6 kg/m².

4. Al aire libre la plantación se lleva a cabo durante los meses de abril y mayo, comenzando la recolección en junio o julio. La densidad es de 3 a 5 plantas por metro cuadrado. Los rendimientos máximos permitidos serán de 3,5 kg/m².

5. Los límites productivos señalados podrán ser modificados en función de las condiciones climáticas de cada temporada.

6. Las labores de riego se efectuarán al pie de las plantas, para evitar daños en las flores y en los frutos. Son fundamentales para evitar situaciones de estrés hídrico, pues temperaturas elevadas (mayores de 30° C) combinadas con una baja humedad ambiental y del suelo, provocan un considerable aumento de los valores de capsicina en el fruto.

Artículo 10º.-Recolección y almacenamiento.

1. La recolección será manual y se realizará diariamente en los meses de mayor producción. El fruto se cosecha en estado inmaduro precoz y en el momento en el que presente las condiciones idóneas de comercialización, coincidentes con las características físicas descritas en el artículo 6º. Constará de tantas pasadas como sean precisas para la obtención de frutos de excelente calidad, con los medios materiales y humanos necesarios para evitar el deterioro de éstos.

2. Los pimientos cosechados serán trasladados en cajas u otro tipo de contenedores rígidos, evitando su aplastamiento, hasta el almacén manipulador. La descarga se realizará de modo que se minimicen los efectos de caída libre del producto.

3. Posteriormente a la recolección se procederá a una selección manual de los frutos que cumplan los requisitos para su comercialización, descartando los no aptos.

4. Los lugares de almacenamiento se encontrarán correctamente aireados, con condiciones ambientales próximas a las óptimas para la conservación del

producto, de unos 7 a 13º C de temperatura y humedad relativa entre 90 y 95%.

Artículo 11º.-*Envasado y comercialización del producto.*

1. El envasado de los pimientos deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, para garantizar la trazabilidad y asegurar el control, así como para mantener los caracteres típicos del *Pemento de Herbón* y salvaguardar su calidad.

2. El período de comercialización estará comprendido entre el 1 de mayo y el 31 de octubre, pudiendo modificarse cuando, en razón a las circunstancias climáticas de la temporada, las características del producto lo aconsejen.

3. La comercialización se realizará en bolsas de aproximadamente 400 gramos de peso, de materiales para uso alimentario autorizados por la legislación vigente. Se podrán establecer otras formas de presentación cuando se compruebe que no afectan negativamente a la calidad del producto.

4. Con el objeto de obtener un producto de calidad superior, los pimientos acogidos a la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* serán sometidos a una esmerada selección, debiendo presentarse:

-Enteros y firmes.

-Sanos, excluyendo los productos podridos o que presenten otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

-Exentos de manchas.

-Limpios y exentos de materias extrañas visibles.

-Provistos de pedúnculo.

-Exentos de humedad exterior anormal.

CAPÍTULO III

CONTROL Y CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Artículo 12º.-*Autocontrol.*

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los distintos operadores inscritos en los correspondientes registros de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*. Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de este reglamento y del Manual de calidad.

Artículo 13º.-*Control y certificación.*

1. El Ingacal realizará el control y certificación de los pimientos acogidos a la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las plantaciones, instalaciones y los productos estarán sometidas al control llevado a cabo por el Ingacal, con el objeto de verificar que los productos que ostenten la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* cumplen los requisitos de este reglamento y demás normas de aplicación.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las plantaciones, almacenes e industrias, revisión de documentación y un control del cumplimiento de los parámetros físicos descritos en este reglamento, comprobando que los pimientos cosechados se encuentran enteros, sanos, limpios y exentos de daños y heridas. Podrá procederse además a la realización de análisis multiresiduos con la finalidad de comprobar que los valores obtenidos de plaguicidas están por debajo de los límites máximos de residuos (LMR) fijados por la legislación vigente para el cultivo.

4. El proceso de control y certificación implicará la toma de muestras aleatoria del producto, que se someterán a análisis de sus características físicas. El órgano de control, a la vista del resultado de los análisis así como de los demás datos relativos al producto, resolverá lo que proceda en relación con la certificación.

5. En el Manual de calidad se recogerán las normas que permitan el perfecto control de los pimientos, e incluso de las partidas defectuosas o no certificadas, garantizando el origen y calidad del producto amparado por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*.

6. Las industrias que posean otras líneas de producción distintas de los pimientos acogidos a la denominación de origen protegida, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones que se establezcan para controlar estos productos y garantizar en todo caso el origen y calidad de los productos amparados por la denominación de origen.

7. Con el fin de garantizar el origen del producto, queda prohibido, durante el período de comercialización definido en el artículo 11º, que las industrias que envasen pimientos con el distintivo de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* envasen también otros pimientos de similares características que procedan de parcelas no registradas, salvo en aquellos casos en los que esté implantado un sistema de trazabilidad adecuado a juicio del órgano de control.

8. Los pimientos amparados por la denominación de origen protegida con destino al consumo llevarán

una contraetiqueta numerada que será controlada por el Ingacal, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 14º.-*Producto no certificable.*

1. En el caso de que se constatare cualquier tipo de incumplimiento en las características de los pimientos o que en su producción, acondicionamiento o maduración no se cumplieren los preceptos de este reglamento, del Manual de calidad y de las demás disposiciones legales que les afecten, los pimientos no serán certificados. En este caso, el órgano de control podrá levantar una no conformidad, que será comunicada al interesado para que la corrija en el plazo que se establezca. Antes de la finalización de ese plazo, el interesado deberá comunicar al órgano de control las medidas correctoras adoptadas. Sin perjuicio de lo anterior, cuando las irregularidades detectadas así lo aconsejen, el órgano de control podrá suspender temporalmente la certificación hasta que la empresa adopte las medidas correctoras necesarias, sin que esta suspensión tenga carácter de sanción.

2. Cuando las irregularidades detectadas por el órgano de control puedan ser constitutivas de infracción, éste dará cuenta de los hechos a la consellería competente en materia de agricultura para la incoación, si procede, del correspondiente expediente sancionador.

3. Los pimientos que el órgano de control no considere aptos para ser amparados, además de perder el derecho al uso de la denominación, deberán permanecer inmovilizados y perfectamente identificados, bajo su supervisión. El órgano de control vigilará en todo momento el destino de esos pimientos que, en ningún caso, podrán ser protegidos con la denominación de origen.

4. Los pimientos a los que se refiere el apartado 3 anterior podrán ser utilizados para obtener otros productos o para consumo directo si la alteración o defecto no constituye peligro para el consumo, pero empleando otras marcas o distintivos, sin el amparo de la denominación de origen y siempre bajo la supervisión del órgano de control.

Artículo 15º.-*Control de los volúmenes de producción.*

El órgano de control verificará en cada campaña las cantidades de pimiento certificado por la denominación de origen protegida que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en los registros de almacenes y plantas envasadoras, para comprobar que es correcta su relación con las cantidades adquiridas a los productores censados en el registro de plantaciones y a otras firmas inscritas. También comprobará la coherencia entre las cantidades producidas y declara-

das por cada agricultor y los rendimientos de las parcelas inscritas.

Artículo 16º.-*Declaraciones para el control.*

1. Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, cosecha, almacenamiento, envasado y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de los pimientos certificados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, las personas físicas o jurídicas titulares de plantaciones y las titulares de instalaciones de almacenamiento y envasado estarán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los productores y titulares de plantaciones de pimiento susceptible de ser amparado por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, presentarán al órgano de control las siguientes declaraciones:

1. Declaración de siembra, en la que se especificará:

-Datos de identificación de los semilleros.

-Cantidad y procedencia de la semilla.

-Cualquier otro dato que en su momento el órgano de control pueda considerar necesario.

2. Declaración de plantación, en la que se especificará:

-Superficie plantada y densidad de plantación.

-Datos de identificación de las parcelas utilizadas con tal fin.

-Cualquier otro dato que en su momento el órgano de control pueda considerar necesario.

b) Todas las firmas que tengan instalaciones inscritas para almacenamiento y envasado llevarán un libro de control, según modelo adoptado en el Manual de calidad, en el que figurarán diariamente y durante la campaña los datos siguientes:

-Cantidad y procedencia de los pimientos adquiridos.

-Cantidad de pimiento envasado bajo el amparo de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*.

-Cualquier otro dato que en su momento el órgano de control pueda considerar necesario.

Asimismo, en los quince primeros días de cada mes, presentarán al órgano de control una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior, siendo suficiente con copia de los asientos que figuren en el mencionado libro.

2. El órgano de control podrá solicitar cualquier otra declaración complementaria que considere oportuna.

3. Las declaraciones especificadas en el presente artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 17º.-*Circulación del producto.*

Toda expedición de producto con derecho a protección que se realice antes de su etiquetado reglamentario entre personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes registros, aunque pertenezcan a la misma razón social, deberá ir acompañada de un volante de circulación expedido por el órgano de control, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

CAPÍTULO IV

REGISTROS

Artículo 18º.-*Registros del Consejo Regulador.*

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

- a) Registro de productores y plantaciones.
- b) Registro de almacenes y plantas envasadoras.

2. Para poder optar a inscribirse en los registros citados será necesario que tanto las plantaciones como las instalaciones estén situadas en la zona de producción definida en el artículo 5º de este reglamento.

Artículo 19º.-*Registro de productores y plantaciones.*

1. En este registro se inscribirán todas las explotaciones que pretendan producir semilla o plántula así como las plantaciones que, reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el Manual de calidad, quieran destinar toda o parte de su producción para la obtención de pimientos amparados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*.

2. En la inscripción figurará:

-Nombre del propietario (persona física o jurídica) y, en su caso, del colono, aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de derecho real o personal que lo faculte para gestionar la plantación.

-Relación de las parcelas en las que esté prevista la producción de plántula y/o pimiento susceptible de ser amparado por la denominación de origen, identificadas mediante sus respectivas referencias en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (Sigpac).

-Cuantos otros datos sean necesarios para la calificación, localización y correcta identificación de las parcelas inscritas.

Artículo 20º.-*Registro de almacenes y plantas envasadoras.*

1. En el registro de almacenes y plantas envasadoras se inscribirán todas aquellas instalaciones de almacenamiento y envasado situadas en la zona de producción que así lo soliciten y que, reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el Manual de calidad para una adecuada manipulación del producto, quieran almacenar y envasar pimientos que puedan optar a ser amparados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*.

2. En la inscripción figurará:

-Nombre o razón social de la persona física o jurídica titular de las instalaciones.

-Dirección o domicilio social.

-Localidad y municipio donde estén situadas sus instalaciones.

-Capacidad de almacenamiento y, en su caso, de envasado.

-En el caso de sociedades se exigirá la inscripción registral y el nombre del gerente o responsable.

-Si la empresa no es propietaria de los locales e instalaciones se hará constar en la solicitud de inscripción, acreditando documentalmente esta circunstancia y el título de uso, así como la identidad del propietario.

-Cuantos otros datos sean necesarios para la calificación, localización y correcta identificación de las instalaciones inscritas.

3. Además de los datos y documentación que se recoge en el apartado 2 anterior, también se adjuntará copia de:

-Inscripción en el Registro de Industrias Agrarias.

-Inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos o autorización sanitaria de funcionamiento.

-Acreditación de cualquier otro requisito establecido por la legislación vigente.

Artículo 21º.-*Procedimiento para la inscripción en los registros.*

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, aportando los datos, documentación y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, utilizando los impresos que se establezcan en el Manual de calidad.

2. Formulada la petición, las solicitudes se transmitirán al órgano de control, para los efectos de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción.

3. En su caso, tras el informe favorable del órgano de control, el Consejo Regulador entregará al interesado un certificado acreditativo de la inscripción indicando la actividad o actividades para las cuales queda inscrito.

4. De acuerdo con lo establecido en el apartado 5 del artículo 8 del Decreto 4/2007, el órgano de control denegará, de forma motivada, la inscripción de aquellos solicitantes que no cumplieren los requisitos establecidos, lo cual será comunicado al interesado por el Consejo Regulador. Contra esta decisión podrá interponerse recurso de alzada ante la consellería competente en materia de agricultura.

5. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente y especialmente en el Registro de Industrias Agrarias, en su caso, lo que deberá acreditarse con anterioridad a la inscripción en los registros del Consejo Regulador.

Artículo 22º.-Vigencia y renovación de las inscripciones.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos impuestos por las normas de la denominación y demás normativa de aplicación, debiendo comunicarse cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. El Consejo Regulador podrá suspender cautelar o definitivamente las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a tales prescripciones, después de la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

2. Las inscripciones en los registros se renovarán cada cuatro años en el caso de los productores y de dos años en el caso de almacenistas y envasadores. El órgano de control hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

Artículo 23º.-Baja en los registros.

1. La baja en los registros puede ser voluntaria o consecuencia de la incoación y resolución de un expediente. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un año para proceder a una nueva inscripción. Esta limitación no será aplicable en el caso de cambio de titularidad.

2. Quien sea dado de baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador.

CAPÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS INSCRITOS

Artículo 24º.-Derecho al uso de la denominación.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus plantaciones y almacenes e instalaciones en los registros indicados en el artículo 18, podrán destinar su producción a ser amparada por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*.

2. Únicamente los pimientos que se cultiven de acuerdo con las condiciones establecidas en este reglamento y en el Manual de calidad, en las parcelas y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*.

3. Del mismo modo, sólo podrán obtener el amparo de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* los pimientos manipulados y envasados en instalaciones inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador.

4. El derecho al uso de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* y de sus símbolos, anagramas o logotipo en propaganda, publicidad, documentación, precintos y etiquetas es exclusivo de los operadores inscritos en los diferentes registros del Consejo Regulador y bajo la aprobación de éste.

Artículo 25º.-Obligaciones generales.

1. Por el simple hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento así como en el Manual de calidad. También estarán sometidos a los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten la consellería competente en materia de agricultura, el Consejo Regulador y el órgano de control.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas inscritas deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

3. Las personas físicas y quien represente a las personas jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fuesen nombrados.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 36º, el incumplimiento de lo indicado en los apartados 1 a 3 anteriores podrá comportar la suspensión por un período de hasta dos años en los derechos del inscrito, tras la decisión del Pleno del Consejo Regulador, luego de la instrucción del correspondiente expediente. La resolución de suspensión o baja podrá ser recu-

rrida ante la consellería competente en materia de agricultura.

Artículo 26º.-*Marcas, nombres comerciales y razones sociales.*

1. La utilización por los inscritos en los registros del Consejo Regulador de las marcas, nombres comerciales y razones sociales, se ajustará a lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

2. Además, de conformidad con lo dispuesto en el párrafo 6 del artículo 9 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero y en el párrafo 3 del artículo 12 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, las marcas comerciales que se utilicen en productos amparados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*, no podrán ser utilizadas en otros pimientos que no estén acogidos a su protección.

Artículo 27º.-*Etiquetado.*

1. Las etiquetas de los productos amparados por la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* se ajustarán, con carácter general, a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado, así como a lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. En las etiquetas de los pimientos amparados, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de forma destacada la mención *Denominación de Origen Protegida* (en gallego y/o en castellano) *Pemento de Herbón* y, optativamente, su logotipo, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

Además, en las etiquetas se indicará la variedad de los pimientos con la expresión variedad Padrón en gallego y/o en castellano.

Artículo 28º.-*Logotipo de la denominación.*

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* adoptará como logotipo de la denominación el que figura en el anexo de este reglamento.

2. En el exterior de los locales de las empresas inscritas en el registro de almacenes y plantas envasadoras deberá figurar, en un lugar destacado, una placa donde se reproduzca el logotipo de la denominación de origen, de acuerdo con lo que se establezca en el Manual de calidad.

3. Los establecimientos de venta al por menor y los de la restauración que comercialicen producto de la denominación de origen, podrán utilizar su

logotipo para identificar los productos acogidos a su protección, haciéndolo siempre de forma que no dé lugar a la confusión del consumidor y de acuerdo con las normas que se recojan en el Manual de calidad.

CAPÍTULO VI

EL CONSEJO REGULADOR

Artículo 29º.-*Naturaleza y ámbito competencial.*

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* es una corporación de derecho público, a la que se atribuye la gestión de la denominación, con las funciones que determina la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores e demás normativa que le sea de aplicación. Tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. El ámbito competencial del Consejo Regulador está limitado a los productos protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, acondicionamiento, almacenamiento, envasado, circulación y comercialización y a las personas inscritas en los diferentes registros.

3. La tutela administrativa sobre el Consejo Regulador la ejercerá la consellería competente en materia de agricultura.

4. La actividad del Consejo Regulador está sometida al control de la administración, de acuerdo con lo establecido en los artículos 18 a 21 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30 a 33 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

De acuerdo con lo anterior, las decisiones que adopten los órganos de gobierno del Consejo Regulador cuando ejerzan potestades administrativas podrán ser impugnadas ante la persona titular de la consellería competente en materia de agricultura en la forma y plazos establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común. A estos efectos, se entiende que están sujetas a derecho administrativo las actuaciones que se recogen en el apartado 5 del artículo 32 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 30º.-*Órganos de gobierno del Consejo Regulador.*

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el Pleno, la Presidencia, la Vicepresidencia y la Comisión Permanente.

Además, el Pleno podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos específicos.

Artículo 31º.-*El Pleno: composición y funciones.*

1. El Pleno está constituido por:

-Tres vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los titulares de explotaciones inscritas en los registros de productores y plantaciones.

-Tres vocales elegidos democráticamente por y entre los titulares inscritos en el registro de almacenes y plantas envasadoras.

2. El Pleno actuará bajo la dirección de la persona que ejerza la Presidencia, que también formará parte de él, y contará con la asistencia, con voz pero sin voto, del secretario/a del Consejo Regulador.

3. La consellería competente en materia de agricultura podrá designar hasta dos delegados o delegadas, que asistirán a las reuniones del Pleno con voz pero sin voto.

4. El régimen de funcionamiento y las funciones del Pleno, así como los derechos y deberes de sus miembros, serán los contenidos en el capítulo IV del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 32º.-*La Presidencia.*

1. La Presidencia del Consejo Regulador será ejercida por la persona que elija el Pleno, con el voto favorable de la mayoría de sus miembros.

2. El presidente o presidenta no tiene por qué tener la condición previa de vocal. En el caso de que así fuese dejará su vocalía, que será ocupada por su sustituto legal, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

3. Las funciones de la Presidencia así como las causas de cese de su titular y demás cuestiones relativas a este órgano serán las recogidas en el citado Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 33º.-*La Vicepresidencia.*

1. El Consejo Regulador tendrá una Vicepresidencia, que será ejercida por la persona elegida por y entre sus vocales.

2. La persona que ejerza la Vicepresidencia, sustituirá al presidente o presidenta en los casos de ausencia, enfermedad o vacante.

3. La Vicepresidencia ejercerá, además, aquellas funciones que le sean delegadas por la Presidencia.

Artículo 34º.-*La Comisión Permanente.*

1. La Comisión Permanente estará formada por la Presidencia, la Vicepresidencia y, si así lo decide el Pleno, por uno o varios de sus vocales.

2. El Pleno del Consejo Regulador establecerá cuáles son los cometidos específicos que se le encargan.

Todas las resoluciones que adopte la Comisión Permanente le serán comunicadas al Pleno en la primera reunión que éste celebre.

Artículo 35º.-*El personal del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* contará con el personal necesario, contratado en régimen de derecho laboral, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 4/2007, de 18 de enero. En la contratación de personal adaptará su actuación a la Ley 10/1996, de 5 de noviembre, de actuación de entes y empresas en las que tenga participación mayoritaria la Xunta de Galicia, en materia de personal y contratación. También podrá firmar acuerdos y contratos con el Ingacal para que este le preste los servicios que libremente decidan en relación con las funciones y actividades del Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador contará con un secretario, designado por el Pleno, que tendrá como cometidos específicos los señalados en el punto 2 del artículo 28 del citado Decreto 4/2007. Dicho secretario podrá pertenecer a la plantilla del consejo o estar adscrito al del Ingacal.

CAPÍTULO VIII

RÉGIMEN ECONÓMICO Y CONTABLE

Artículo 36º.-*Recursos económicos.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contar con los recursos económicos establecidos en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria, así como en su reglamento de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. Conforme con la normativa citada en el punto anterior, se establecen en este reglamento las siguientes cuotas que deberán abonar los inscritos:

a) Titulares de las plantaciones:

-Cuota de inscripción: se satisfará por una vez, en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

-Cuota de renovación registral: se satisfará con periodicidad cuatrienal, coincidiendo con la renovación de los datos del registro y la correspondiente visita de la inspección.

-Cuota por la actividad en la denominación: se abonará anualmente el equivalente a un porcentaje del valor potencial teórico de la producción, obtenido como producto de la superficie declarada, o rendimiento agronómico y el precio medio percibido por los productores.

b) Almacenes y plantas envasadoras.

-Cuota de inscripción: se satisfará una vez, en el momento del alta en el Consejo Regulador.

-Cuota de renovación registral: se pagará con periodicidad bianual, coincidiendo con la renovación de datos del registro y la correspondiente visita de inspección.

-Cuota en función de la actividad del inscrito en la denominación, que será proporcional al valor de su producción. Esta cuota será un porcentaje del valor del producto certificado, calculado en función del precio medio de la unidad de producto amparada.

-Cuota por las contra-etiquetas expedidas: será satisfecha por los envasadores que soliciten contra-etiquetas y su importe será hasta el doble del valor material de producción y distribución.

3. El Pleno del Consejo Regulador, de acuerdo con los datos agronómicos y de mercado, fijará para cada año los rendimientos por unidad de superficie y el precio del producto al agricultor y al envasador así como el de las contra-etiquetas para el cálculo de las cuotas correspondientes. También aprobará el valor de las cuotas de carácter fijo y los porcentajes que sirven de base para el cálculo de las variables.

4. El Pleno del Consejo Regulador fijará el plazo para el pago de cada una de las cuotas. En el caso de que en dicho plazo no se realizase el pago, la persona inscrita podrá ser suspendida en sus derechos en la denominación hasta que liquide la deuda con el Consejo Regulador. Si en el plazo de un año la persona inscrita no hubiera liquidado la deuda, podrá ser dada de baja definitivamente, tras la instrucción del correspondiente expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago de acuerdo con los artículos 23º y 25º.

Artículo 37º.-*Régimen contable.*

El régimen contable del Consejo Regulador es el que se determina en el artículo 19 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero y en el artículo 31 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

CAPÍTULO VIII

RÉGIMEN ELECTORAL

Artículo 38º.-*Régimen electoral del Consejo Regulador.*

El régimen electoral del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* es el contenido en las secciones primera y segunda del capítulo VI del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

CAPÍTULO IX

INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO

Artículo 39º.-*Base legal.*

1. El régimen sancionador de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón* es el establecido en el título VI de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.

2. Complementa la disposición legal mencionada, el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, en lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común; el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real decreto 1398/1993, de 4 de agosto; y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.

Anexo al Reglamento de la denominación de origen protegida

Pemento de Herbón

Logotipo de la denominación de origen protegida *Pemento de Herbón*



IV. OPOSICIONES Y CONCURSOS

CONSELLERÍA DE HACIENDA

Corrección de errores.-Orden de 26 de junio de 2009 por la que se convoca proceso selectivo para el ingreso, por el sistema de promoción interna, en el cuerpo superior de administración de la Xunta de Galicia, subgroupo A1.

Advertidos errores en la orden antes citada, publicada en el *Diario Oficial de Galicia* nº 129, del 3 de