



Región de Murcia

BORM Número 299. Viernes, 28 de Diciembre de 2001 Página 16841

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, AGUA Y MEDIO AMBIENTE

13106 ORDEN DE 17 DE DICIEMBRE DE 2001, DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, AGUA Y MEDIO AMBIENTE POR LA QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PIMENTÓN DE MURCIA Y DE SU CONSEJO REGULADOR.

PREAMBULO.

La Orden de 20 de abril de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, por la que se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Pimentón de Murcia", indica en su artículo 5 que el mencionado Consejo Regulador elaborará su Reglamento de Régimen Interior, que será sometido a la aprobación de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente y publicado en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, estableciendo asimismo las materias que deben ser reguladas en el mismo.

Presentado el proyecto de Reglamento por El Consejo Regulador de esta Denominación de Origen y considerando que dicho texto cumple con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes" y demás normativa complementaria.

En su virtud y conforme a las facultades que me atribuye la Ley Regional 1/1988, de 7 de enero, del Presidente, del Consejo de Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

DISPONGO

Artículo Único

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Pimentón de Murcia" y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como anexo de la presente Orden.

Disposición transitoria

El actual Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Pimentón de Murcia" continuará con sus funciones hasta la conclusión de su mandato, conforme a las normas generales sobre elecciones a los Consejos Reguladores de las denominaciones de origen, específicas y genéricas.

Disposición final

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el "Boletín Oficial de la Región de Murcia".

Murcia, a 17 de diciembre de 2001
EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,
AGUA Y MEDIO AMBIENTE.

Fdo.: Antonio Cerdá Cerdá.

ANEXO

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1

1.- De acuerdo con lo dispuesto en la ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes", de su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Real Decreto 2767/1983, de 5 de octubre, por el que se transfieren las funciones y servicios en materia de Denominación de Origen a la Comunidad Autónoma de Murcia y en el Real Decreto 728/1988 de 8 de julio, por los que se establecen las normas a las que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de productos agroalimentarios no vínicos; en el Reglamento (C.E.E.) nº 2081/1992 de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; Orden de 25 de enero de 1.994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (C.E.E.) 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agroalimentarios; la Orden del 20 de abril del 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, por la que se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA",

queda protegido con la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA" el pimentón que reuniendo las características específicas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, circulación y comercialización, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2

1.- La protección jurídica otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen " PIMENTÓN DE MURCIA".

2.- Queda prohibida en otros pimentones la utilización de nombres, marcas, términos, razones sociales, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con el nombre protegido por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se extiende aun en el caso que vayan precedidos de los términos: "tipo", "gusto", "estilo", "elaborado en", "con industria en" y otros análogos.

Artículo 3

1.- La defensa de la Denominación de Origen " PIMENTÓN DE MURCIA", la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad del producto amparado, quedan encomendadas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA", a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2.- La Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos elaborado por el Consejo Regulador en aplicación de la norma EN 45011: "Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos", y que será puesto a disposición de los inscritos.

3.- El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación, siempre que no estén contenidos o derivados del texto del presente Reglamento.

Artículo 4

Se podrá crear un Comité de Calificación que decidirá sobre la calidad del pimentón que vaya a ser amparado por esta Denominación de Origen, que sea destinado al mercado tanto nacional como internacional, pudiendo contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

CAPITULO II DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 5

La zona de producción de los pimientos destinados a la elaboración del pimentón que vaya a ser amparado por la Denominación de Origen, "PIMENTÓN DE MURCIA" son las recogidas en el apartado C) del Pliego de Condiciones, que se incluye como anexo.

Artículo 6

1.- El Consejo Regulador realizará la inspección de los terrenos a efectos de su inclusión en la zona de producción, debiendo quedar delimitados en la documentación cartográfica correspondiente que obre en poder del mismo.

2.- En caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo con la resolución del Consejo sobre la calificación del terreno, podrá recurrir ante la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, la cual resolverá previos los informes técnicos que se consideren necesarios.

Artículo 7

1.- Las prácticas de cultivo serán las recogidas en del apartado E) del Pliego de Condiciones.

2.- El Consejo Regulador también podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas de cultivo, tratamientos o trabajos, que constituyendo un avance en la técnica de cultivo se compruebe que afectan favorablemente a la calidad del pimiento o del pimentón producido.

3.- A partir del momento que se disponga de semillas certificadas del género *Capsicum annum* L. , variedad "Bola", será obligatoria la utilización de la misma según el Manual de Calidad y Procedimientos.

CAPITULO III DE LA ELABORACIÓN Y EL ENVASADO

Artículo 8

1.- La zona de elaboración y envasado del "PIMENTÓN DE MURCIA" comprende todos los términos municipales de la Comunidad Autónoma de Murcia, según lo establecido en el apartado C) del Pliego de Condiciones.

2.- El pimiento para pimentón de las variedades autorizadas se cultivará en plantaciones inscritas.

3.- Las operaciones de recolección, secado, molienda, envasado y etiquetado serán las recogidas en el apartado E) del Pliego de Condiciones, que se incluye como anexo.

CAPITULO IV

CARACTERÍSTICAS DEL PIMENTÓN DE MURCIA

Artículo 9

Se entiende por pimentón con Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA", al pimentón que reúne las características especificadas en el apartado B) del Pliego de Condiciones anexo.

Artículo 10

Los pimentones que a juicio del Consejo Regulador, no cumplan con el Manual de Calidad y Procedimientos de la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA" no podrán ser amparados.

CAPITULO V

REGISTROS

Artículo 11

1.- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA", establecerá los siguientes registros de acuerdo con el Manual de Calidad y Procedimientos:

- a) Registro de parcelas.
- b) Registro de secaderos de sol.
- c) Registro de secaderos de aire.
- d) Registro de almacenes de comercialización.
- e) Registro de molinos.
- f) Registro de molinos envasadoras.
- g) Registro de envasadoras.

Artículo 12

1.- El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, de acuerdo con el Manual de Calidad y Procedimientos.

2.- Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el artículo 11, se dirigirán en impreso normalizado al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3.- La inscripción en los Registros será voluntaria y sometida a la aprobación del Consejo Regulador, al igual que la baja. Una vez causada baja voluntaria en los Registros no se podrá solicitar la readmisión hasta transcurrido un periodo de 24 meses, salvo cambio de titularidad, quedando automáticamente descalificados todos los productos afectados por la baja.

4.- Por el Consejo Regulador se expedirá el certificado que acredite la inscripción en los Registros correspondientes.

5.- Las inscripciones en los Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador, fijando 1 año para las parcelas y 2 años para el resto de los Registros.

Artículo 13

1.- El Consejo Regulador denegará de forma motivada las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o las condiciones de carácter técnico que deban reunir las parcelas, secaderos, molinos y envasadoras, contenidos en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Artículo 14

1.- Para la vigencia de las inscripciones en cualquiera de los Registros, será requisito indispensable que se cumplan las condiciones establecidas en el presente Reglamento y demás legislación aplicable, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender ó anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a los datos declarados.

2.- El Consejo Regulador efectuará inspección ordinaria una vez al año, para comprobar la veracidad de cuanto se dispone en el párrafo anterior, y cuantas inspecciones considere necesarias y pertinentes, sin previo aviso. En todos los casos, los titulares o personas en que deleguen tendrán la obligación de facilitar el acceso y acompañar a todas y cada una de las dependencias.

Artículo 15

1.- En el Registro de parcelas se inscribirán las situadas en los municipios relacionados en el artículo 5, que reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de pimientos a la elaboración de "PIMENTÓN DE MURCIA".

2.- En la inscripción figurarán:

- Nombre del propietario y/o arrendatario en su caso.
- Domicilio del titular.
- Término municipal.
- Paraje y número de parcela catastral.
- Número de hectáreas.
- Así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la localización y adecuada identificación de la parcela inscrita.

Artículo 16

1.- En los demás Registros se inscribirán las instalaciones que estén en la zona que se detalla en el artículo 8 y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para secar, almacenar, elaborar y envasar pimentón que pueda optar a ser protegido por la Denominación de Origen.

Para solicitar la inscripción de un secadero de sol en el Registro, deberá de disponer, antes del inicio de la seca, de unas instalaciones adecuadas y salubres, a cuyo efecto, se dispondrá de:

- pistas de material que evite el contacto del producto con la tierra
- habitáculo para el almacenamiento del producto y
- el vallado de las instalaciones que evite el acceso incontrolado de elementos ajenos a la explotación

2.- En la inscripción figurarán:

- Nombre o razón social y domicilio del titular.
- Situación del secadero, molino, envasadora y almacenes, según corresponda.
- Inscripción en su caso, en el Registro de Industrias Agrarias.
- Inscripciones en el Registro de Sanidad, cuando proceda.
- Alta en el I.A.E. cuando proceda.
- Así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la localización y adecuada identificación de los secaderos, almacenes, molinos y envasadoras.

3.- Los secaderos, almacenes, molinos y envasadoras en las que existan otros tipos de pimentón no amparados por la Denominación de Origen, harán constar expresamente esta circunstancia en el momento de su inscripción, o en el momento en que se produjera y se someterán a las normas establecidas en el correspondiente Manual de Calidad y Procedimientos, para garantizar el perfecto control de los productos, el origen y calidad del pimentón protegido.

4.- Cuando un secadero, almacén, molino o envasadora no almacene, elabore, envase o comercialice pimiento o pimentón amparado durante un periodo continuado de 12 meses, sin razón justificada y documentada, causará baja en el Registro.

CAPITULO VI

DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 17

1.- Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas parcelas estén inscritas en el Registro correspondiente podrán producir pimientos con destino a la elaboración, envasado y comercialización de pimentón que haya de ser protegido por la Denominación de Origen.

2.- Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus secaderos, almacenes, molinos y envasadoras inscritas en el Registro correspondiente, y cumplan con el Manual de Calidad y Procedimientos, podrán secar, almacenar, elaborar, envasar y comercializar pimentón con derecho a ser amparado por la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA".

3.- Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen “PIMENTÓN DE MURCIA”, al pimentón procedente de industrias inscritas, que haya sido elaborado y envasado conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones físico-químicas y organolépticas establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos.

4.- El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación, marchamos, marcas, precintos y etiquetas es exclusivo del Consejo Regulador y de los inscritos en los Registros y para el “PIMENTÓN DE MURCIA” amparado.

5.- Las personas físicas y jurídicas, inscritas en los Registros correspondientes, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad y Procedimientos, de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Consejo Regulador, la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como a satisfacer las exacciones impuestas.

6.- Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas que estén inscritas en los diferentes Registros, deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

Artículo 18

1.- Las marcas con que figuren inscritas las industrias en el correspondiente Registro, así como los símbolos, emblemas y leyendas publicitarias, o cualquier otro tipo de propaganda utilizadas, no podrán ser empleados en la comercialización del pimentón dulce no amparado por la Denominación de Origen.

Artículo 19

1.- El “PIMENTÓN DE MURCIA” amparado por la Denominación de Origen con destino al consumo, llevara el logotipo del Consejo Regulador en una etiqueta o contraetiqueta numerada y/o precinto, para su comercialización, que será expedida, suministrada y controlada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos. El “PIMENTÓN DE MURCIA” se comercializará obligatoriamente en envases homologados, provistos de precintos que garanticen la imposibilidad de fraude.

2.- La etiqueta o contraetiqueta numerada habrá de ser para un solo uso y no recuperable y será colocada, en todo caso, antes de la expedición del pimentón.

3.- En las etiquetas propias de cada industria, utilizadas en el pimentón amparado figurará obligatoriamente el nombre de la Denominación de Origen “Pimentón de Murcia”, Categoría “EXTRA ó PRIMERA” y tipo de secado “Secado al sol” ó “Secado en secadero”.

De forma facultativa podrán aparecer los siguientes textos: “Pimientos desrabados” o “Pimientos sin rabo” o “ Pimientos sin pedúnculo”.

4.- El Consejo Regulador creará y registrará un logotipo, con el que será comercializado el pimentón amparado, previa aprobación de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia.

Artículo 20

1.- Antes de la puesta en circulación de etiquetas, distintivos o precintos de las industrias inscritas en el Registro, éstos deberán ser autorizados por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este Reglamento.

2.- Serán rechazadas aquellas etiquetas, distintivos o precintos que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor y podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del interesado.

Artículo 21

1.- El Consejo Regulador llevará control de la expedición y uso de contraetiquetas y precintos.

2.- Las industrias envasadoras registradas solicitarán al Consejo Regulador las contraetiquetas y precintos, especificando el número y peso de envases a utilizar en la comercialización.

3.- El Consejo Regulador facilitará las contraetiquetas y precintos solicitados por la industria envasadora con arreglo a los volantes de circulación de compra recibidos.

4.- De todo este movimiento de contraetiquetas y precintos, el envasador llevará control en un libro de registro, del que enviará partes trimestrales al Consejo Regulador.

5.- El Consejo Regulador podrá expedir certificados de origen a petición de los interesados.

Artículo 22

En los secaderos, molinos, envasadoras y almacenes inscritos deberán estar separados e identificados en todo momento, tanto los pimientos como el pimentón susceptible de ser amparado por la Denominación de Origen de los restantes, por lo que las industrias sólo podrán tener almacenados sus pimientos o pimentones, con destino a la Denominación de Origen, en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 23

1.- Con objeto de poder controlar adecuadamente la producción, elaboración y comercialización, así como los volúmenes de existencias y cuando sea necesario para poder acreditar el origen y calidad del pimentón amparado por la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros vendrán obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

- Los titulares de parcelas comunicarán al Consejo Regulador, al menos, con 2 días de antelación a la fecha de inicio de la recolección del pimiento, así como la fecha de terminación de la seca.

- La expedición de pimientos y/o pimentón a granel que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada de un volante de circulación. Dicho volante de circulación será numerado y expedido por el Consejo Regulador a solicitud de los inscritos en la Denominación de Origen.
- Las industrias registradas llevarán un libro de registro en los que se especificará, al menos, las anotaciones de entradas, salidas y existencias. Se entregarán partes trimestrales al Consejo Regulador según el modelo establecido por el Consejo Regulador.
- En los asientos de los libros, irán especificados al menos: kilogramos de existencias, número de lote, clase y categoría.
- Todos los asientos tienen que estar avalados por una documentación acreditativa. En estos asientos se tendrán en cuenta las mermas normales por desrabado, desbinzado y molienda.

2.- De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere este artículo 23, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse mas que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

3.- El Consejo Regulador establecerá las disposiciones adecuadas para asegurar la confidencialidad de las informaciones recogidas en el curso de sus actividades de certificación, en todos los niveles de su organización, mediante cláusula específica en los contratos laborales.

Artículo 24

1.- Las partidas de cáscara o pimentón que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento serán descalificadas por los propios inscritos, lo que llevará consigo la pérdida del amparo de dicho lote por la Denominación de Origen o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

2.- La descalificación de la cáscara o pimentón podrá ser realizada en cualquier fase de su producción, no pudiendo ser comercializada con Denominación de Origen y se reflejará en los correspondientes libros de registro y declaraciones a que se refiere el artículo anterior. Este hecho deberá ser comunicado de inmediato al Consejo Regulador por parte del titular de los productos a los que alcanza esta autodescalificación.

Artículo 25

1.- Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros, así como las parcelas, las instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador, al objeto de verificar que el pimentón que ostenta la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA" cumple los requisitos de este Reglamento.

2.- Los controles se basarán en inspecciones de las parcelas e instalaciones, revisión de la documentación y análisis de cáscara seca y pimentón.

3.- Cuando el Consejo Regulador compruebe que el pimentón no se ha obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presente defectos o alteraciones sensibles, podrá descalificarlo, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos, para que no se comercialicen bajo el amparo de la Denominación de Origen, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII de este Reglamento.

CAPITULO VII DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 26

1. - El Consejo Regulador es un organismo dependiente de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, con carácter de órgano desconcentrado y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes.

2. - Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial; por las respectivas zonas de producción y elaboración.
- En razón de los productos; por los protegidos por la Denominación de Origen.
- En razón de las personas; por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 27

1. - Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento de la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA" y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a la Denominación de Origen que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes" y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de esta Orden y en particular:

- Las funciones de control y certificación de la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA" para lo cual deberá cumplir los requisitos de la norma EN 45011.
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- Resolver los expedientes de incumplimiento de este Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

Artículo 28

1.- El Consejo Regulador favorecerá las iniciativas para el establecimiento de acuerdos interprofesionales entre productores e industriales inscritos en los Registros.

Artículo 29

1.- El Consejo Regulador estará constituido por:

- Cinco vocales, en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de parcelas de la Denominación de Origen.
- Cinco vocales, en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de instalaciones de industrias de la Denominación de Origen, los cuales estarán distribuidos de la siguiente manera:
 - Dos vocales corresponderán a empresas cooperativas con instalaciones de comercialización de pimiento seco.
 - Dos vocales corresponderán a industrias que elaboran y comercializan menos de 300 Tm. de pimentón. La representatividad de los mismos será a razón de un voto hasta 25 Tm. y cada 25 Tm. más, otro voto.
 - Un vocal corresponderá a industrias que elaboren y comercialicen más de 300 Tm. de pimentón. La representatividad de los mismos será a razón de un voto hasta 25 Tm. y cada 25 Tm. más, otro voto.

Los cargos de Presidente y Vicepresidente serán elegidos entre los vocales y pertenecerán a sectores distintos; de entre los demás vocales será elegido un secretario.

El Presidente, será nombrado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, a propuesta del Consejo Regulador.

El Vicepresidente, será designado por el Consejo Regulador y ratificado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente.

2.- La Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, podrá nombrar un delegado, que asistirá a las sesiones del consejo, con voz pero sin voto.

3.- Por cada uno de los vocales del Consejo Regulador se designará un suplente elegido en la misma forma que el titular.

4.- Los cargos de Presidente, Vicepresidente y Vocales, serán renovados cada 4 años, pudiendo ser reelegidos.

5.- En caso de cese de un vocal, por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien, el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

Artículo 30

1.- Todos los Vocales, incluidos el Presidente y Vicepresidente, deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser

directivos o componentes de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante una misma persona física o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

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

Artículo 31

1.- Le corresponde al Presidente:

- Representar al Consejo Regulador.
- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de la Denominación de Origen.
- Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos, en cumplimiento de los acuerdos tomados al respecto por el Consejo Regulador.
- Convocar, presidir y moderar las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados, teniendo que dirimir en caso de empates.
- Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del citado Consejo.
- Organizar y dirigir los servicios de la Denominación de Origen.
- Informar al Consejo Regulador y en su caso a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente y al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación de las incidencias que se produzcan en la producción y el mercado.
- Remitir a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo Regulador, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos otros que, por su importancia, estime deba ser conocidos por la misma.
- Visar las actas y certificaciones de los acuerdos de Consejo Regulador.
- Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia.

2.- En casos de vacante, ausencia, enfermedad y otra causa legal, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente.

3.- El Presidente cesará:

- Al término de su mandato.
- A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

- Por incurrir en alguna de las causas generales establecidas en la legislación vigente y en este Reglamento, por la pérdida de la confianza, por decisión motivada del pleno del Consejo Regulador, manifestada en votación por la mitad más uno de sus miembros y aceptada por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia.
- La pérdida de su condición de vocal conllevará su cese como Presidente.

4.- En caso de cese, dimisión, abandono fallecimiento de Presidente, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia un candidato para la designación de nuevo Presidente. Si bien el mandato del nuevo Presidente durará hasta que se celebre la primera renovación de Consejo Regulador.

5.- Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un Presidente, será presidida por una mesa de edad, compuesta por el vocal de mayor edad y los dos más jóvenes, de forma que siempre estén representados los dos sectores, productor e industrial.

Artículo 32

1.- Al Vicepresidente corresponde:

- Colaborar con las funciones del Presidente.
- Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2.- El Vicepresidente cesará:

- Al término de su mandato.
- A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- Por incurrir en alguna de las causas generales establecidas en la legislación vigente y en este Reglamento.
- Por decisión del pleno del Consejo Regulador.
- La pérdida de su condición de vocal conllevará su cese como Vicepresidente.

3.- Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, para su ratificación por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad autónoma de Murcia, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente durará hasta que se celebre la próxima renovación del Consejo Regulador.

Artículo 33

1.- Al Secretario corresponde:

a) Efectuar la convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador por orden de su Presidente, así como las citaciones a los miembros del mismo.

- b) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Consejo Regulador y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- c) Preparar el despacho de los asuntos, levantar y redactar las actas y las certificaciones de los acuerdos de las reuniones del Consejo Regulador, en los libros correspondientes con el visto bueno del Presidente.
- d) Llevar la contabilidad, proponer los cobros y pagos y redactar los presupuestos.
- e) Las demás funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador, a excepción de las relacionadas con la certificación de los productos amparados.

2.- El Secretario cesará:

- a) Al término de su condición de vocal.
 - b) A petición propia.
- c) A petición del Presidente, previo acuerdo del Consejo Regulador.
- d) Por acuerdo del pleno del Consejo Regulador.
- e) Por infracción grave del Reglamento.

3.- Si por cualquier causa se produjese vacante del Secretario, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador, en el plazo de 15 días si bien el nuevo Secretario solo durará hasta que se celebre la próxima renovación del Consejo Regulador.

Artículo 34

1.- A los vocales corresponde.

- a) Asistir a las sesiones del Consejo Regulador.
- b) Decidir de los asuntos señalados en el orden del día, expedientes, contrataciones y de todos aquellos otros de su competencia según este Reglamento.
- c) Aquellas funciones que el Consejo Regulador acuerde conferirles.
- d) Causará baja el vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en alguna de las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca o represente. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o seis alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Artículo 35

1. - El Consejo se reunirá cuando lo convoque su Presidente, bien por propia iniciativa, o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar una sesión ordinaria, al menos cada dos meses.

2.- Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, al menos, con cuatro días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día de la reunión. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que los presentes declaren la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría simple.

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

3.- Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten al menos la mitad de los vocales, con 24 horas de antelación a la fecha de la reunión.

4.- Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador, exponiendo el motivo de su ausencia y delegará su representación en su suplente. No se considerará ausencia de un vocal cuando asista su suplente.

5.- Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por consenso, y cuando no sea posible por mayoría simple de los miembros presentes, y para que aquellos sean válidos será necesario que concurren la mitad más uno de sus miembros con derecho a voto.

6.- Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario por el pleno, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos vocales, uno de cada sector designados por el pleno del Consejo Regulador.

En la Sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se aprobará también, las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que éste celebre.

Artículo 36

1.- El Consejo Regulador tendrá un Órgano Consultivo, encargado de garantizar el proceso de Certificación del pimentón amparado, a efectos del cumplimiento de la norma EN 45011.

2.- Dicho Órgano Consultivo estará formado por:

- El Presidente del Consejo Regulador.
- Dos vocales del Consejo Regulador, uno, en representación del sector productor y otro, en representación del Sector Industrial.
- Un representante de los consumidores.
- El director técnico con voz y sin voto.

El Órgano Consultivo nombrará un secretario, pudiendo ser uno de los vocales y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

3.- El Consejo Regulador dictará las normas para la organización y el funcionamiento de este Órgano Consultivo. Elaborará el Manual de Calidad y Procedimientos y el Sistema de Calificación.

Artículo 37

1.- Para el desempeño de las actividades de certificación que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado, que actuará a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución ante el Órgano Consultivo del que forma parte. Dicho personal técnico deberá ser habilitado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, para el ejercicio de funciones inspectoras sobre las instalaciones y producto amparado por la Denominación de Origen.

2.- Cuando se subcontraten los trabajos de inspección deberá asegurarse que todo el personal que interviene en el trabajo subcontratado cumple los requisitos aplicables por la norma EN 45004.

3.- A todo personal del Consejo Regulador, tanto de carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral.

Artículo 38

1.- El Consejo Regulador llevará a cabo auditorías internas y revisiones periódicas, al menos una vez al año, para comprobar el cumplimiento de la norma EN 45011. Estas revisiones serán registradas y estarán a disposición de las personas que tenga derecho de acceso a tal información.

Artículo 39

1.- Las referencias incorrectas a los sistemas de certificación o cualquier uso indebido de las concesiones, certificados, precintos, etiquetas o contraetiquetas, que se pongan de manifiesto en productos o en publicidad, serán objeto de las acciones apropiadas de apercibimiento, suspensión temporal o retirada de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos, para dar cumplimiento de la norma EN 45011. Tales acciones podrán incluir medidas correctoras, publicaciones de las infracciones y si fueran necesario sanciones.

Artículo 40

1.- La financiación necesaria para cumplir las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

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

I) Hasta el 0,25 por 100 del valor de la producción de cáscara vendida por los agricultores.

II) Hasta el 0,35 por 100 del valor de la cáscara comprada por los industriales.

III) Cien pesetas por expedición de certificados o visados de facturas y el doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas y de precintos.

IV) Por el cobro de registro establecido por el Consejo Regulador.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

- De I), los titulares de las parcelas inscritas en el registro de parcelas.
- De II), los secaderos, molinos y envasadoras inscritos en el registro de industrias. El titular de parcelas que además disponga de un secadero de sol pagará una sola inscripción.
- De III), los secaderos, molinos, almacenes y envasadoras inscritos en el registro de industrias, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas y precintos.

1.2. Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

1.3. Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.

1.4. Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

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

3- La aprobación de los presupuestos de Consejo Regulador y de su contabilidad, se realizará por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, de acuerdo con las normas establecidas por este centro, y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

Artículo 41

1.- Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción, secado, molido y envasado del "PIMENTÓN DE MURCIA", se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador. El Consejo Regulador podrá remitir estas circulares a los productores e industrias, a los Ayuntamientos de la zona de producción y elaboración y a las entidades y organizaciones del sector legalmente constituidas.

2.- Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador, cabrá recurso ordinario ante el Consejero de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, dentro del plazo de un mes, tal como prevén los artículos 14 y concordantes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre,

de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

CAPITULO VIII

DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTOS

Artículo 42

1.- Todas las actuaciones que sean preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre del "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes"; al Real Decreto 322/2000 de 3 de marzo, por el que se modifica las cuantías establecidas en el apartado 2 del artículo 131 de la Ley 25/1970 de 2 de diciembre; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento, al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, a la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora y de cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

Artículo 43

1.- Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal o baja en el Registro o Registros de la Denominación de Origen, tal como se expresa en los artículos siguientes sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia puedan ser impuestas.

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

Artículo 44

1.- Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972 las infracciones cometidas por personas inscritas en los Registros de las Denominaciones de Origen se clasifican a efectos de su sanción en la forma siguiente:

A. Faltas Administrativas: se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por ciento del valor de las mercancías afectadas. Estas faltas son, en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones de los libros de registro, volantes de circulación y demás documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente los siguientes:

a) Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.

- b) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
 - c) Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.
 - d) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a la que se refiere este apartado a).
- B. Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, características, almacenamiento y venta de pimentón protegido. Se sancionará con multa del 2 al 20 por ciento del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados, aplicarse además, el decomiso. Estas infracciones son las siguientes:
- a) Incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas de la producción y elaboración adoptadas por el Consejo Regulador.
 - b) Elaborar pimentón destinado a la Denominación de Origen “PIMENTÓN DE MURCIA” con pimiento procedente de parcelas no inscritas.
 - c) Incumplimiento de las normas de secado, molienda y envasado que se establecen en este Reglamento o de las complementarias que sean adoptadas por el Consejo Regulador.
 - d) Incumplimiento de las normas de transporte y almacenamiento.
 - e) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este apartado B).
- C. Infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas (120,20 Euros) al doble del valor de los productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, pudiendo llevar aparejado el decomiso del producto en cuestión. Estas infracciones son las siguientes:
- a) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos emblemas que hagan referencia a la Denominación de Origen o a los nombres protegidos por ella en la comercialización de pimentón no protegido.
 - b) Emplear la Denominación de Origen para pimentón que no haya sido cultivado, secado y elaborado de acuerdo con las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúna las características y condiciones organolépticas que ha de caracterizarlo.
 - c) El uso de razones sociales, nombres comerciales, marcas, etiquetas y logotipos no aprobados por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado C).
 - d) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas o contraetiquetas, precintos, etc., propios de la Denominación de Origen así como la falsificación de los mismos.

- e) La expedición de pimentón que no corresponda a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
- f) La expedición, circulación o comercialización de pimentón amparado en tipo de envases no aprobados por el Consejo Regulador.
- g) La expedición, circulación o comercialización de pimentón con Denominación de Origen desprovisto de etiquetas o contraetiquetas numeradas, precintos o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.
- h) Efectuar el cultivo, secado, molienda o envasado en parcelas e instalaciones que no estén inscritos y autorizados por el Consejo Regulador.
- i) El impago de las exacciones parafiscales previstas en este Reglamento, por parte de los sujetos pasivos de cada una de las exenciones.
- j) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo Regulador y que perjudique o desprestigie la Denominación de Origen, o suponga un uso indebido de la misma.

Artículo 45

1.- Se considerarán infracciones cometidas por personas no inscritas en lo Registros del Consejo Regulador las siguientes:

- a) Utilizar indebidamente la Denominación de Origen.
- b) Utilizar razones sociales, nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud geográfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicios de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los organismos competentes.
- c) Emplear el nombre geográfico protegido por la Denominación de Origen "PIMENTÓN DE MURCIA", en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidas por el término "tipo" y otros análogos.
- d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen o tienda a producir confusión a consumidor respecto a la misma.

2.- Estas infracciones se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas (120,20 Euros) hasta el doble del valor de las mercancías, cuando este valor supere esta cantidad, pudiendo llevar aparejado su decomiso.

Artículo 46

Se tendrán en cuenta las siguientes normas, con el fin de aplicar las sanciones previstas en los artículos anteriores:

1- Se aplicarán en su grado mínimo:

- a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observación de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio para el infractor.
- b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

2.- Se aplicarán en su grado medio:

- a) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio para el infractor.
- b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.
- c) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación, expresamente acordadas por el Consejo Regulador
- d) En todos los casos en que no procedan los grados máximo o mínimo.

3.- Se aplicarán en grado máximo:

- a) Cuando se produzca reiteración en la negativa de facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.
- b) Cuando se prueba manifiesta mala fe.
- c) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la Denominación de Origen, sus inscritos o los consumidores.

Artículo 47

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

2.- En caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 399 del Código Penal.

Artículo 48

1.- En caso de reincidencia las multas serán superiores en un 50% a las señales en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

2.- En caso de que el reincidente cometa nueva infracción las multas podrán elevarse hasta el triple de las mismas. Se considerará reincidente al infractor sancionado, mediante resolución firme, por una o más infracciones de la misma naturaleza cometidas en los cinco años anteriores.

Artículo 49

1.- La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus registros.

2.- En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia. Será el Director General de Agricultura e Industrias Agrarias el encargado de incoar los expedientes.

3.- En los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, actuarán de instructor y secretario aquellas personas que designe el mismo, que no sean vocales del Consejo Regulador, con cualificación adecuada y que pertenezcan a asesorías jurídicas u órganos independientes.

Artículo 50

1.- La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 500.000 pesetas (3.005,06 Euros). Si excediera, la propuesta se elevará a los organismos designados en el punto 2 del artículo anterior, a efectos de que sea impuesta la sanción por la autoridad que corresponda, según cuantía.

En los expedientes cuya resolución corresponda al Consejo Regulador, se asegurará, en todo caso, la adecuada separación entre las fases de instrucción y resolución, de acuerdo con la Ley 30/1992, de 26 de Noviembre.

2.- La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Murcia contra la Denominación de Origen, corresponderá a la Administración del Estado.

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

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

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

6.- Siempre que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar además los gastos originados por las tomas y análisis de muestra o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución de expedientes.

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

“PIMENTÓN DE MURCIA”

A).- NOMBRE DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO, CON LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.) “PIMENTÓN DE MURCIA”

B).- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género *Capsicum Annuum L.*, variedad “Bola”, recolectados, maduros, sanos, limpios y secos, totalmente libres de ataques de plagas o enfermedades, que reúna las características que a continuación se indican y que proceda de la zona de producción que se delimita en el apartado C) ZONA GEOGRÁFICA.

VARIEDAD “BOLA”

La variedad “Bola” o “Americano” se caracteriza por la obtención de un tipo de pimiento dulce, de poco peso y de forma subesférica. Su pericarpio es semicarnoso, y la cavidad del fruto está dividida en tres compartimentos iguales, separados por tabiques algo carnosos. Las semillas son abundantes y llenan, casi por completo, las tres cavidades del fruto. El pedúnculo es de color verde. Al pimiento desecado, se denomina “cáscara”.

La planta es de bastante desarrollo, cuyo tronco a los 12- 14 cm. suele presentar alguna rama desarrollada y con frutos. La cruz del tronco suele formarse a los 25 cm. Y está constituida por tres ramas principales. El ángulo formado por cada dos de estas ramas es de unos 40°. Las hojas de la planta de esta variedad son bastante grandes.

En los pimientos debemos distinguir, desde el punto de vista de la fabricación del pimentón, tres partes principales: pericarpio, semillas y pedúnculo, siendo los porcentajes de los mismos en fruto desecado los siguientes:

Pericarpio: 50 mínimo. Semilla: 40 máximo. Pedúnculo: 8 máximo.

La relación de peso fresco a peso seco será como máximo 5/1.

El color del pimentón se debe a los pigmentos carotenoides que contiene. Los colorantes mayoritarios típicos de la variedad “Bola”, que la distingue de otras variedades son el Capsanteno, (en torno al 50%), y el Capsorrubeno (en torno a un 12%).

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO

El pimentón amparado por la Denominación de Origen, deberá cumplir, además de lo preceptuado en el Real Decreto 2242/94, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias; las características establecidas en este Pliego de Condiciones que se señalan a continuación. Los pimentones que a juicio de la Estructura de Control, no cumplan estas características singulares, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen "Pimentón de Murcia".

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

El pimentón es totalmente dulce, olor fuerte penetrante característico, con gran poder colorante, graso y sabroso. Su color es de un rojo brillante. Presenta gran estabilidad de color y aroma.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS.

- Dimensiones del grano:

El grado de molturación del pimentón debe ser tal que pase por la criba o tamiz número 16 de la escala ASTM (equivalente a 1,19 mm. de la luz de malla).

- Se amparará exclusivamente las categorías comerciales: EXTRA Y PRIMERA, definidas por las características analíticas siguientes :

Características	EXTRA	PRIMERA
* Color - Unidades Asta mínimas	120	90
Humedad máxima en %	14	14
Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo	20	23
Cenizas sobre materia seca en % máximo: - Totales - Insoluble	7,5 0,7	8 1
Fibra bruta sobre materia seca en %	27	28
Capsaicina % máximo	0,003	0,003

* En el momento de la molturación.

- Se considerará admisible su pureza en la clase de pimentón dulce, cuando su composición se mantenga dentro de los límites que para las distintas categorías se indican.

- Residuos de metales.

No contendrá residuos de metales pesados en cantidades mayores a las que se indican:

- Arsénico 1 p.p.m.
- Plomo 4 p.p.m.

- Ingredientes alimenticios o alimentarios:

Se permitirá la adición de aceites vegetales comestibles en la proporción máxima del 8 % en masa del producto seco.

- Materia extrañas:

Se prohíbe la adición de materias que puedan suponer adulteración del producto, tales como:

- Semillas procedentes de otras variedades de pimientos usados en la fabricación de conservas.
- Placentas, cálices y pedúnculos en proporción superior a la del propio fruto.
- Colorantes artificiales.
- Otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen las calidades.

C).- ZONA GEOGRÁFICA.

ZONA DE PRODUCCIÓN.

La zona de producción de los pimientos destinados a la elaboración del pimentón que vaya a ser amparado por la Denominación de Origen, "Pimentón de Murcia" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales siguientes, de la provincia de Murcia, situada en el Sureste de España:

Alhama de Murcia.
Beniel.
Cartagena.
Fortuna.
Fuente Álamo.
Librilla.
Lorca.
Molina de Segura.
Murcia.
Puerto Lumbreras.
San Javier.
Santomera.
Torre Pacheco.
Totana.

La superficie total de esta zona comprende 484.450 Ha., de las que 277.204 Ha. corresponden a plantaciones

ZONA DE ELABORACIÓN Y ENVASADO.

La zona de elaboración y envasado comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia

D).- ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

El pimentón de esta zona presenta unas características específicas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, apartado B), que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían este pimentón y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

CONTROLES Y CERTIFICACIÓN.

Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

- 1.- El pimentón procederá de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de la variedad autorizada.
- 2.- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las recogidas en el Pliego de Condiciones y las autorizadas por la Estructura de Control.
- 3.- Los pimientos se manipularán en las industrias y en los secaderos inscritos y bajo la comprobación de los inspectores del órgano de control.
- 4.- El producto se conservará en industrias y almacenes situados en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritos.
- 5.- El producto se someterá a análisis físico-químico y organoléptico que garanticen su calidad.
- 6.- Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, los pimentones que superan todos los controles a lo largo del proceso.
- 7.- Por su parte, la Estructura de Control facilitará a las empresas envasadoras contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación, en función del producto entregado por los agricultores a las industrias y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E).- OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

CULTIVO

Semillero.-

Los agricultores establecen sus propios semilleros, procediendo la semilla de su misma cosecha del año anterior, obtenida de los frutos de la primera cogida, escogiendo para ello las plantas más productivas. Las semillas se recogen de los frutos secados al sol. A partir del momento que se disponga de semillas certificadas, será obligatoria la utilización de la misma.

Cuando las semillas han germinado y el nacimiento de las plantas es total, se inicia la rotura del plástico para favorecer la circulación del aire y evitar excesivo calor dentro del semillero. Esta ruptura del plástico es progresiva hasta su retirada total en 10 - 15 días, antes del trasplante al terreno definitivo.

De esta forma las plantas se aclimatan poco a poco a las condiciones ambientales que soportarán posteriormente, a la vez que se favorece el desarrollo radicular.

Plantación y labores de cultivo.-

- Preparación del terreno.

Levantamiento del cultivo anterior con vertedera que facilita el troceado de restos de plantas, vegetación y el enterramiento de las mismas con la labor.

Labor de desfonde para mejorar el drenaje del suelo, la infiltración del agua y la penetración de las raíces, con la intención de romper las capas endurecidas del suelo; favoreciendo el desarrollo normal de la raíz del pimiento.

Allanado y nivelado del terreno, mediante el trahillado, para conseguir en los riegos de pie que el nivel del agua alcance una altura constante y uniforme en toda la parcela.

Labor de cultivador con objeto de desterronar, alisar y esponjar el suelo e incorporar abonos minerales y estiércol.

- Abonado.

El objetivo de esta práctica es mejorar la estructura general y primaria del suelo con el aporte de materia orgánica y fertilizantes de acuerdo con las necesidades del cultivo.

El estiércol que se adicione al suelo debe estar bien hecho. Se puede emplear de cuadra, gallinaza e incluso purín. Las cantidades oscilan entre 10.000 - 20.000 kilos por hectárea en función del tipo de estiércol que se utilice.

En abonado mineral, como dosis orientativa y dependiendo del tipo de suelo, se suele utilizar por hectárea las siguientes cantidades.:

Sulfato amónico	300 - 400 Kg.
Sulfato potásico	300 - 400 Kg.
Superfosfato de cal	800 - 1000 Kg.

- Tipos de plantación.

a).- Con acolchado plástico.

Es el más extendido porque evita una serie de labores culturales: escarda, aporcado, etc.; permite una mayor densidad de plantación así como un ahorro de agua respecto al tradicional de surcos.

Después del corte del terreno en tablares, se procede a la colocación del acolchado con plástico negro mediante maquinaria adecuada (tractor con rotovator). Inmediatamente después se procede al trasplante.

b).- A surcos.

Después de la nivelación del terreno se procede a realizar los surcos mediante una acaballadora. Una vez realizada esta operación, se procede al trasplante.

c).- Con riego localizado.

Después de enterrar el abonado de fondo, se procede a la colocación de las tuberías portagoteros y se da un pequeño riego para posteriormente realizar el trasplante.

- Transplante.

Se realiza a partir del 15 de Abril en adelante (periodo normalmente libre de heladas), por lo general manualmente y a raíz desnuda, dándose en todos los casos un abundante riego para asegurarse un buen arraigo al terreno definitivo de las plántulas procedentes de los semilleros.

- Riegos.

Al tratarse de una planta con cierta sensibilidad a la asfixia radicular, han de hacerse aportes de agua al terreno evitando encharcamientos.

Si el cultivo es con acolchado, la periodicidad del riego será aproximadamente cada 15 días; por surcos, cada 10 días y por goteo, el aporte de agua será casi diario en función del estado vegetativo y la evapotranspiración.

Se prohíbe expresamente la utilización de aguas residuales en las plantaciones acogidas a la Denominación de Origen.

- Fertilización.

Teniendo en cuenta que las necesidades nutritivas del pimiento son elevadas en nitrógeno y potasio, las unidades fertilizantes que necesita una hectárea de cultivo para obtener una producción de unos 25.000 a 30.000 Kg. en fresco es de:

100 UF de N.
120 UF de K₂O.
30 UF de P₂O₅.
75 UF de CaO
25 UF de MgO.

- Plagas y enfermedades.- Tratamientos.

Las plagas y enfermedades más frecuentes en este cultivo son:

Plagas : Pulgones, ácaros, orugas, gusanos, trips, etc.

Enfermedades: Pythium, rizoctonía solani, botrytis cinerea, tristeza o phytophthora capsici, verticilium, fusarium, oidio Leveillula taurica, etc.

Se combaten en la actualidad, en la mayoría de las parcelas, con tratamientos de lucha integrada y de agricultura ecológica.

ELABORACIÓN.

El pimentón de las variedades autorizadas se cultivará en plantaciones inscritas.

La **recolección** es manual y escalonada. Los pimientos se deben recolectar en el punto de máxima maduración, cuando presentan su máxima intensidad de color (mayor contenido de pigmentos naturales) y el mínimo contenido de agua. Se iniciará en la época que la Estructura de Control determine.

Se establecerá un programa de control, para que los frutos obtenidos estén sanos, enteros y con un nivel óptimo de maduración.

Secado : Una vez recolectado el pimiento, se procede a su deshidratación o secado para obtener la cáscara seca.

Existen dos modalidades de secado:

- Secado natural, por exposición al sol.
- Secado mediante aire caliente.

Secado natural por exposición al sol: El pimiento una vez recolectado se coloca en “pistas” de secado y se expone al sol durante varios días. A continuación, se rasga el pericarpio para facilitar la deshidratación. En esta modalidad puede quitarse el pedúnculo al pimiento.

Secado mediante aire caliente: Antes del secado, los pimientos se lavan con agua potable para eliminar hojas, tallos, ramas y la suciedad que lleven adherida. Una vez lavados pasan al secadero.

Los secaderos pueden ser:

- De corriente vertical, de pisos.
- Secaderos de banda.
- Secadero de bandejas.
- De corriente de aire horizontal.

El más utilizado en la actualidad es el citado en primer lugar.

Las condiciones de secado han de ser tales que el producto no llegue a superar los límites de su temperatura crítica, comprendida entre 65 y 75 °C, admitiéndose que a la salida del producto la temperatura del aire debe estar próxima a 40 °C. La duración del secado puede ser de 8 a 10 horas.

El contenido final de la humedad de la “cáscara” a la salida del secadero, debe ser como máximo de un 14 %. Hasta el momento de la molienda debe conservarse en locales secos, para que no recupere humedad.

Molienda: Una vez que se obtiene la cáscara seca, se procede a la molienda dándose la primera pasada con un molino de martillos para producir el “triturado”; de éste se pasa a los molinos hasta conseguir la finura precisa. En este proceso se producen aumentos de temperatura que no podrán ser superiores a 45 °C.

La molienda permite un afloramiento completo de los elementos grasos que le confieren una gran calidad. Esto es una valiosa característica pues se incrementa la capacidad de coloración y se consigue que la incorporación a los alimentos, sobre todo a los embutidos, sea plena.

Envasado: El pimentón se envasará de forma que quede convenientemente protegido, en envases nuevos, limpios, confeccionados con materiales autorizados que no puedan modificar sus características, transmitir sabores u olores, ni ocasionar alteraciones al producto y que sean autorizados por la Estructura de Control.

Control de calidad extrínseca: Operación encaminada a garantizar que los envases estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, defectos, etc., y cumplen con las tolerancias señaladas en la normativa correspondiente.

Etiquetado: colocación de etiquetas y de las contraetiquetas numeradas en el envase.

F).- FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO.

a) - Histórico.

Las primeras noticias que se tienen sobre el cultivo del pimiento en la Región de Murcia se sitúan a comienzos del siglo XVI, y responsabilizan a los frailes Jerónimos de su introducción, al cultivarlos éstos en unas parcelas que poseían cerca de la “Rueda” y de la Acequia Mayor de La Ñora.

Los pimientos que aquellos frailes recogían anualmente, pronto tendrían nombre autóctono. Precisamente el nombre de “ñora” ha sido tradicionalmente aplicado, en nuestra Región, al pimiento rojo y dulce, probablemente debido a su primer lugar de producción, existiendo una pedanía con ese nombre - La Ñora - en el término municipal de Murcia.

Las primitivas simientes traídas de América, proceden de un pimiento ligeramente alargado y picante, de carácter silvestre, que a pesar de no estar demostrado científicamente, algunos autores comentan que este pimiento originario influido por las condiciones medioambientales de la Huerta de Murcia y las técnicas culturales de sus cultivadores, en pocos años suaviza su forma y sabor, adquiriendo un contorno más redondeado y un gusto menos picante.

Con posterioridad, este cultivo se extendió por toda la ribera del río Segura, en especial en las zonas cercanas a Molina del Segura. A principios del

siglo actual se difunde el cultivo hacia otras zonas como, Valle del Guadalentín, Huerta de Murcia, Fortuna, etc. Y alcanzó una gran importancia económica .

Se puede considerar que fue a mediados del siglo XIX cuando se inició la industrialización del Pimentón en la Región de Murcia al ocurrírsele a una vecina untar con aceite los pimientos, tostándolos luego al horno, con lo que conseguía un hermoso brillo en el fruto y lo vendía a buen precio en el mercado. Con posterioridad progresó en su inventiva, picando los pimientos así preparados, en un mortero de cocina y después probó a realizarlo en un molino harinero.

En el año 1992, se podía decir que el subsector del pimiento para pimentón constituía uno de los capítulos agrarios más característicos de la Región de Murcia, siendo históricamente la principal zona productora de pimiento y exportadora de pimentón del país.

Además, el pimiento para pimentón es, sin lugar a dudas, el cultivo tradicional de nuestra Región. Hasta tal punto se identifica a este cultivo artesanal con Murcia que frecuentemente se utiliza el término “pimentoneros” como sinónimo de murcianos y en particular para designar al Real Murcia, Club de Fútbol. En el libro HISTORIA DEL REAL MURCIA se apunta que en la temporada 1922-23, se adoptan los colores que serían definitivos: Camiseta rojo-pimentón y pantalón azul mahón, que en ocasiones será negro.

El pimentón se valora por su doble dimensión de colorante y saborizante. En la gastronomía regional se han desarrollado infinidad de recetas en el que el pimentón dulce es ingrediente indispensable, destacando por su originalidad la Tarta de pimentón que se elabora en Totana. El Gremio de Exportadores de Pimiento Murciano, presentó en la Exposición Iberoamericana de 1929, celebrada en Sevilla, un extenso recetario de platos regionales españoles con pimentón incluido.

Además existe una amplia Bibliografía desarrollada en la Región y en la actualidad están en curso diversos trabajos de investigación

b).- Natural.

Orografía.

La zona de producción del pimentón se encuentra enclavada en el sureste de la Península Ibérica, en la Región de Murcia, con una extensión de 11.320 Km²). En su conjunto, casi una cuarta parte corresponde a tierras bajas por debajo de 200 m. de altitud, el 45% corresponde a altitudes medias entre 200-600 m. Y el 32% de 600 a 2000 m. El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Noroeste

Desde el punto de vista geológico, la mayor parte de la Región se encuentra dentro del ámbito de las montañas béticas que suelen estar rodeadas por depresiones con materiales neógenos y cuaternarios. Las montañas van generalmente en dirección suroeste-noreste.

Suelos.

Los materiales postorogénicos son muy frecuentes en la Región, destacando los depósitos de margas, arcillas, rocas evaporíticas y conglomerados.

Los depósitos cuaternarios están presentes en grandes zonas de llanura y cuencas de los ríos, a veces formando glaciares espectaculares. En general, se trata de terrenos ocupados por las mejores zonas de cultivo tanto de secano como de regadío.

Los suelos del Campo de Cartagena y del Valle del Guadalentín empleados para el cultivo del pimiento para pimentón, se pueden clasificar como salinos. La salinidad en los suelos de menores contenidos de sales es estructural, propio de la constitución del propio suelo, mientras que en los otros casos podría deberse a los aportes de cloruros producidos con los riegos.

Clima.

En general, el clima se enmarca como Mediterráneo Subtropical, con características de Marítimo para las zonas próximas a la costa, con altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de Julio y Agosto llega a alcanzar valores de 180 en muchas localidades. Esto unido a la escasísima pluviometría media, inferior a los 300 mm. y los altos valores de las temperaturas medias, caracterizan la ecología de la zona e inciden sobre las características del suelo, en especial en el nivel de sales solubles ya que hacen preciso un continuo aporte de agua de riego a este cultivo.

Hidrografía.

El 97% de la Región se encuentra en los dominios de la cuenca del Segura. Además del cauce principal, que atraviesa la Región desde el embalse del Cenajo a Beniel, se presentan diversos afluentes entre los que destacan el río Moratalla, Argos, Quipar, Mula y Guadalentín por el margen derecho, éste último con una gran superficie de cuenca. También son frecuentes grandes ramblas que suelen aportar aguas salobres, destacando las ramblas del Moro, Judío, Tinajón, Salada, Agua amarga, etc.

En la zona de producción de este cultivo, el agua de riego, procede fundamentalmente del Trasvase Tajo-Segura y de los acuíferos existentes que proporcionan aguas de alto contenido salino y que actualmente se encuentran sobreexplotados, siendo muy importante la superficie de riego que carece de recursos.

Flora natural y cultivos.

La economía de la Región de Murcia se caracteriza por su importante vocación agraria y agroalimentaria, que depende en gran medida de la disponibilidad de agua para uso agrícola.

La superficie ocupada por cultivos en 1996, supera ligeramente el 50 % del total; el resto corresponde en su mayoría a matorrales y pastizales con casi un 30%, seguida de formaciones boscosas (sobre todo pinares) en torno al 15 %.

Los regadíos presentan una superficie de casi 200.000 Has., aunque muchos dependen de la disponibilidad del agua; entre ellos destacan los terrenos de huerta con casi la mitad de extensión del total, seguido de frutales de hueso (melocotonero, albaricoquero , etc.), cítricos (limonero, naranjo) y en menor medida olivos, parrales, cultivos forzados, etc.

Los cultivos de secano ocupan más de 400.000 Has. Aunque una parte importante de ellos se presentan en estado de abandono. La parte más importante está ocupada por terrenos cerealistas con exiguas producciones, sobre todo cebada, que suelen estar asociados a la explotación ganadera. Entre los cultivos leñosos destacan el almendro y vid y en menor medida olivo, algarrobo etc.

c).- Condiciones del cultivo

El pimiento es un cultivo de clima cálido, por tanto, exigente en calor. Para su óptimo desarrollo y producción, se estiman necesarias temperaturas diurnas entre 20 y 25 °C y nocturnas entre 16 y 18 °C. Con temperaturas superiores a los 32 °C se producen abortos florales especialmente en ambiente seco; cuando existe una elevada humedad relativa, la planta tolera temperaturas de más de 40 °C.

Es un cultivo exigente en humedad ambiental con requerimiento del 50 – 70 % Hr ; especialmente durante la floración y cuajado de frutos. Durante las primeras fases del desarrollo precisa y tolera una humedad relativa más elevada que en fases posteriores.

El pimiento también es exigente en luminosidad durante todo el ciclo vegetativo, especialmente en la floración, cuajado y maduración del fruto. Hasta tanto la luminosidad es un factor limitativo, que, una falta de la misma provoca un ahilamiento de la planta con alargamiento de los entrenudos y de los tallos, que quedarían débiles y no podrían soportar el peso de la cosecha.

La reproducción del pimiento se hace por semillas, verificándose la siembra a mediados de Diciembre o primeros de Enero. Como en estas fechas las condiciones térmicas no son las apropiadas ni para la germinación ni para la vida y desarrollo de las plantas jóvenes, se dispone de semilleros especiales, denominados “almajaras”, que son unos hoyos rectangulares enclavados en el suelo, con una anchura aproximada de 1,5 m. dependiendo la longitud de la nivelación del terreno y que actúan de camas calientes cubiertas con plástico.

G).- ESTRUCTURA DE CONTROL.-

Los controles y la certificación van a ser ejercidos provisionalmente por la Autoridad competente: Dirección General de Estructuras e Industrias Agroalimentarias de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, hasta que se constituya su Consejo Regulador formado por representantes del sector productor y elaborador y cumpla la Norma EN 45011,

H).- ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la Estructura de Control.

Figurará en ellas **obligatoriamente**:

- La mención : Denominación de Origen **“Pimentón de Murcia”**

- la categoría comercial: **EXTRA O PRIMERA**.
- El tipo de secado: **“Secado al sol”** ó **“Secado en secadero”**.

Podrán figurar con carácter **facultativo**, en su caso, los siguientes textos:

- **“Pimientos desrabados”** ó **”Pimientos sin rabo”** ó **“Pimientos sin pedúnculo”**.

Además, todo pimentón destinado al consumo llevará una contraetiqueta numerada expedida por la Estructura de control, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

I).- REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES.

- Ley 25/1970 “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.

- Real Decreto 2242/1984, de 26 de Septiembre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias. (B.O.E. nº 306, de 22 de diciembre de 1984).