

Artículo único.-Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» y su Consejo Regulador, que figura como anejo de la presente disposición, aprobado por Decreto 34/1990, de 15 de mayo, de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración Central del Estado, en los ámbitos nacional e internacional.

#### DISPOSICION FINAL

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

#### ANEJO

#### REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «DEHESA DE EXTREMADURA»

##### CAPITULO PRIMERO

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto por la Ley 25/1970, de 2 de diciembre; en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, y en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» los jamones y paletas cuyas características se establecen en este Reglamento.

Art. 2.º La protección otorgada se extiende al nombre de Denominación de Origen y a los nombres de los municipios que componen la zona de elaboración.

Art. 3.º Queda prohibida la utilización en otros jamones y paletas de nombres, marcas, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se entiende aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaboración en», «madurado o curado en», «con industrias en» u otros análogos.

Art. 4.º La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de cumplimiento del mismo, así como el fomento y el control de la calidad de los jamones y paletas amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen a la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

##### CAPITULO II

##### De la producción

Art. 5.º 1. La zona de producción, en que se críen y engorden los cerdos cuyos perniles y extremidades anteriores vayan a destinarse posteriormente a la elaboración de jamones y paletas «Dehesa de Extremadura», será la constituida por las dehesas arboladas a base de encinas y/o alcornoques, situadas en las provincias de Badajoz y Cáceres.

2. Las explotaciones porcinas destinadas a la producción de cerdos con destino a la Denominación de Origen deberán estar calificadas sanitariamente.

Aquellas explotaciones porcinas cuyos propietarios hayan solicitado y obtenido su admisión en el Consejo Regulador y no estén calificadas sanitariamente, tendrán un plazo de un año desde su admisión para obtener la citada calificación.

Art. 6.º 1. Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidos, los cerdos que pertenezcan a la raza porcina Ibérica, admitiéndose los cruzamientos que tengan un 75 por 100 de esta raza y un 25 por 100 de la raza Duroc-Jersey. La morfología de los animales debe, en todo caso, permitir la obtención de jamones y paletas homologables.

2. El Consejo Regulador fomentará el desarrollo de las ganaderías dedicadas a la cría y reproducción del cerdo de raza Ibérica pura y de las técnicas encaminadas a la mejora de la productividad de las pjaras.

Art. 7.º 1. Los cerdos, según el tipo de alimentos que hayan ingerido, se clasificarán previamente en su envío al matadero en:

a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquél que teniendo un peso de entrada en montanera, comprendido entre los 80 y 105 kilogramos, repone en este régimen como mínimo el 60 por 100 ó 65 por 100 de su peso de entrada, según sea Ibérico puro y cruzado con el 75 por 100 de Ibérico, respectivamente. Estos pesos se entiende que representan la media de las partidas.

b) Cerdo de recebo: Es aquel que debe reponer en régimen de montanera, como mínimo, el 30 por 100 de su peso de entrada, siendo ayudado en su cebo con piensos autorizados por el Consejo Regulador, el cual determinará anualmente la fecha límite de salida de recebo.

c) Cerdo de pienso o terminado a pienso: Es aquel cuya alimentación se lleva a cabo con piensos autorizados.

2. El Consejo Regulador podrá dictar normas sobre prácticas de explotación de ganado inscrito y sobre los piensos autorizados, de acuerdo con el avance de las técnicas ganaderas y con el fin de mantener o mejorar la calidad del cerdo o de los jamones y paletas producidos.

### CAPITULO III

#### **De la obtención de las extremidades del cerdo**

Art. 8.º Se entiende por jamones y paletas «Dehesa de Extremadura» los perniles y extremidades anteriores curados cuyas características anatómicas, de origen, corte, elaboración, curación y comercialización se establecen en este Reglamento.

Art. 9.º 1. Los perniles son las extremidades posteriores de los cerdos adultos, excluidos los verracos y las cerdas reproductoras recortadas a nivel de la sínfisis isquio-pubiana. Su base anatómica la constituyen como soporte óseo los huesos coxal, fémur, rótula, tibia, peroné, tarso, metatarso y falanges, así como las masas musculares insertadas en los mismos (músculos bíceps femoral, músculo semitendinoso, músculo semimembranoso, músculo tensor de la fascia lata, músculo glúteo superficial, músculo glúteo medio, músculo glúteo profundo, músculo cuadrado femoral, músculo obturador interno, músculos gemelos, músculo aductor, músculo grácilis, músculo pectíneo, músculo iliopsoas, músculo cuádriceps femoral, músculo sartorio, músculo poplíteo, músculo gastronemio, músculo sóleo) y la grasa de cobertura.

2. Las extremidades anteriores serán las procedentes de los cerdos adultos -excluidos los verracos y las cerdas reproductoras- una vez separadas del tronco. Su base anatómica la constituyen los huesos de la escápula (con cartílago escapular), húmero, cúbito y radio, carpo, metacarpo y falanges, así como las masas musculares insertadas en los mismos (músculo supraespinoso, músculo infraespinoso, músculo subescapular, músculo articular del húmero, músculo redondo mayor, músculo redondo menor, músculo deltoides, músculo bíceps braquial, músculo tensor de la fascia antebraquial) y la grasa de cobertura.

Art. 10. Para la elaboración de los jamones y paletas «Dehesa de Extremadura», sólo podrán emplearse respectivamente los perniles y extremidades anteriores del cerdo obtenidos de acuerdo con la tradición del corte serrano en «V».

Art. 11. 1. Los cerdos deberán llegar al matadero como mínimo veinticuatro horas antes de su sacrificio, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y recuperar el nivel muscular del glucógeno.

Irán acompañados de las documentaciones sanitarias y del Consejo Regulador.

2. El sacrificio del animal se realizará de acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, permitiéndose el desangrado completo.

3. La obtención se realizará teniendo en cuenta lo indicado en el artículo 10.

4. Una vez obtenidos los perniles y extremidades anteriores y, previamente al período de elaboración, se mantendrán durante un período de treinta y seis a cuarenta y ocho horas a temperaturas comprendidas entre 1 °C y 4 °C.

5. Serán desechados todos los perniles con peso inferior a seis kilos y las extremidades anteriores con peso inferior a cuatro kilos.

6. Por peso se clasifican en los siguientes estratos:

Perniles:

De seis a ocho kilos.

De ocho a 11 kilos.

De más de 11 kilos.

Extremidades anteriores:

De cuatro a cinco kilos.

Más de cinco kilos.

Art. 12. El Consejo Regulador, a través de su Servicio de Inspección comprobará fehacientemente que el número de perniles y extremidades anteriores que salen hacia los centros de elaboración, se corresponde con el número de cerdos sacrificados y que los mismos no han sufrido ningún tratamiento de conservación salvo la refrigeración.

#### CAPITULO IV

##### **De la elaboración**

Art. 13. 1. Por la elaboración se entiende el proceso completo mediante el que los perniles y las extremidades anteriores, obtenidas en el despiece, se someten sucesivamente a un proceso de curado y de secado, maduración en el transcurso de la cual adquieren el color, sabor y aroma típicos de los jamones y paletas «Dehesa de Extremadura».

2. La calidad de la materia prima, unida a las condiciones existentes en la zona de elaboración, garantizan que las transformaciones bioquímicas que se operan conducen a la obtención de un producto de calidad, con unas características sensoriales propias.

En consecuencia, el proceso de elaboración se realizará en ambiente natural, de acuerdo con los usos y costumbres locales, leales y constantes. No obstante, el Consejo Regulador podrá autorizar prácticas de elaboración derivadas del uso de las nuevas tecnologías, siempre que los productos obtenidos respondan a las características y calidad de los amparados por la Denominación de Origen.

Art. 14. La zona de elaboración y maduración de los jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» viene delimitada en las comarcas extremeñas de sierras del suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos sur y sierra de Montánchez y sierra de San Pedro y según la siguiente relación de municipios: Abalá del Caudillo, Albuquerque, Alconchel, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Alía, Aliseda, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos de la Vera, Barcarrota, Barrado, Baños de Montemayor, Berzocana, Bodonal de la Sierra, Burguillos del Cerro, Cabañas del Castillo, Cabeza la Vaca, Cabezabellosa, Cabezuela del Valle, Cabrero, Calera de León, Casas del Castañar, Casas del Monte, Castuera, Cañamero, Cheles, Collado, Cuacos de Yuste, Deleitosa, Don Benito, Feria, Fregenal de la Sierra, Fuente de Cantos, Fuentes de León, Garganta la Olla, Gargantilla, Guadalupe, Guijo de Santa Bárbara, Hervás, Higuera de Vargas, Higuera la Real, Jaráiz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Jarilla, Jerez de los Caballeros, Jerte, La Codosera, La Garganta, La Morera, La Parra, La Roca de la Sierra, Logrosán, Mérida, Monesterio, Montánchez, Montemolín, Navaconcejo, Navezuelas, Nogales, Oliva de la Frontera, Oliva de Plasencia, Olivenza, Piornal, Puebla de Obando, Rebollar, Salvaleón, Salvatierra de los Barros, San Vicente de Alcántara, Segura de León, Segura de Toro, Táliga, Tornavacas, Torno, Torremenga, Valdeastillas, Valencia de

Alcántara, Valencia de Mombuey, Valencia del Ventoso, Valle de Matamoros, Valle de Santa Ana, Villanueva del Fresno, Villar del Rey y Zahínos.

Art. 15. La elaboración de jamones y paletas «Dehesa de Extremadura» comprende las siguientes fases: Salazón, lavado, asentado y secado-maduración.

a) La salazón: Tiene por finalidad la incorporación de sal común y sales nitrificantes (nitratos y nitritos) a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados. Este proceso tendrá lugar a temperaturas entre 1 °C y 5 °C y humedades relativas en torno al 80-90 por 100. Bajo estas condiciones, las paletas y perniles se apilan y se cubren con una mezcla de sales nitrificantes y sal común en una proporción nunca superior al 1/1.000.

El tiempo de salazón variará en función del peso y grado de pureza de las piezas. A modo orientativo puede indicarse de un día por kilo de peso. Hacia la mitad del proceso tiene lugar el volteo de las piezas para conseguir una distribución homogénea de sal.

b) Lavado: Una vez terminado el proceso de salazón, se procede a la eliminación de la sal adherida a la superficie de las piezas mediante lavado con agua fría o tibia. Seguidamente se dejan escurrir durante dos días a temperaturas en torno a los 3 °C.

c) Asentamiento: En esta fase la sal se reparte homogéneamente en todas las piezas cárnicas. Igualmente se produce una eliminación lenta y paulatina del agua superficial con lo cual las piezas adquieren una mayor consistencia externa frente a la acción de los insectos. Este proceso se realiza en cámaras con temperaturas de 3 °C a 6 °C y una humedad relativa entre el 80 y 90 por 100. El tiempo de permanencia de las piezas en estas cámaras depende del peso de las mismas, oscilando entre treinta y cinco y cuarenta y cinco días. En cualquier caso, este período será suficiente para que la cantidad de ClNa al final del tiempo no sea inferior al 1 por 100 referido al peso fresco, tanto en las masas musculares superficiales como en las profundas.

d) Secado-maduración: Esta etapa se lleva a cabo en secaderos naturales provistos de ventanales con apertura regulable que permita el control de la ventilación y con ello las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura.

A tal efecto los locales de maduración pueden estar provistos de aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo- higrométrico. En esta fase prosigue la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado consistente en favorecer la difusión de la grasa que se introduce entre las fibras musculares que una vez impregnadas retendrán el aroma.

El tiempo necesario para que tengan lugar los hechos anteriormente citados se estima en seis meses, pudiendo prolongarse hasta los nueve meses en función del peso de la pieza.

e) Envejecimiento en bodegas: Transcurre en las bodegas previa clasificación de las piezas por peso, calidad y conformación.

Durante este período continúan los procesos bioquímicos iniciados en la fase anterior, con intervención de la flora microbiana que le confiere su peculiar aroma y sabor.

Los tiempos mínimos de permanencia en bodega serán los siguientes:

Peso en sangre de la pieza en matadero.	Tiempo mínimo de la maduración en bodega	Peso estimado a la salida de bodega
Kilogramos	Meses	Kilogramos
Jamones de 6 a 8	Siete – nueve	4 ,5 a 5
Jamones de 8 a 11	Nueve – doce	5 a 7,5
Jamones de más de 11	Dieciocho	Más de 8
Paletas de 4 a 5	Cinco	3,5 a 4
Paletas de más de 5	Seis	Más de 4

Al final de la estancia en bodega, los jamones y paletas acogidos a la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» habrán adquirido como consecuencia del proceso madurativo, unas características sápidas y aromáticas acordes con la calidad. Para la evaluación de la misma, aparte del test de degustación que el Consejo Regulador acuerde establecer, se considerarán los índices de deshidratación (contenido acuoso máximo del 50 por 100 en superficie y del 55 por 100 en profundidad), de salinidad (máximo de 5 por 100 en cloruro sódico) así como los índices de maduración (cociente nitrógeno no proteico/nitrógeno proteico, índice de TBA, de ácidos grasos libres, carbónico volátiles etc.), que el Consejo Regulador considere indicativos de un adecuado desarrollo del sabor y aroma en el producto final.

## CAPITULO V

### **De la identificación de los cerdos y del marcado**

Art. 16. 1. Todos los animales cuyos perniles y extremidades anteriores sean aptos para la elaboración de jamones y paletas protegidos por la Denominación, quedarán identificados por una marca indeleble en la oreja derecha, donde figurarán las siglas que el Consejo Regulador establezca, el número de identificación del ganadero y el número de la semana del año en que tenga lugar el marcaje. Dicho marcaje tendrá lugar antes de que el animal cumpla siete meses de edad.

2. Los perniles frescos y extremidades anteriores resultantes del despiece, que vayan a ser destinados a la elaboración se marcarán con una marca indeleble en la que figurará la serie numérica de la partida y tipo de animal definido en el artículo séptimo. El marcaje se hará en el propio matadero y será simultáneo al marcado al fuego de las piezas que establece la legislación vigente, una vez efectuado el despiece y antes de la salazón.

3. El Consejo Regulador llevará un control de la operación de marcado pudiendo descalificar las piezas que no consideren idóneas para la elaboración de productos amparados por la Denominación de Origen. Asimismo, el Consejo Regulador levantará acta de las piezas calificadas como aptas para la Denominación de Origen, señalando en las mismas la serie de la partida que consta en la marca indicada en el punto dos del artículo 16 y el inicio de la fecha de salazón.

En el caso de que una pieza sea descalificada en cualquiera de las fases que componen el proceso de elaboración se procederá a la anulación de la marca.

Las normas por las cuales puedan ser desestimadas las piezas, serán fijadas por el Consejo Regulador.

4. En los productos «Dehesa de Extremadura» una vez transcurrido el período mínimo de maduración indicado en el artículo 15, se procederá al marcado con un precinto facilitado por el Consejo Regulador, operación que será realizada en presencia del mismo, previa verificación de la documentación y demás distintivos.

Anteriormente a la colocación del precinto, el Consejo Regulador realizará las calas de un número suficiente de jamones para la contrastación de su calidad y fijará las pruebas físico-químicas de acuerdo con los avances técnicos que se produzcan en cada momento según el desarrollo de la investigación, así como el tipo de análisis organoléptico a utilizar.

Art. 17. Los jamones y paletas se clasificarán atendiendo a la pureza de la raza y la alimentación, de la siguiente manera:

Jamón y paleta procedente de cerdo ibérico puro acabado en montanera. Precinto de color rojo con la letra «i» gráfica y etiqueta «MONTANERA DE EXTREMADURA».

Jamón y paleta procedente de un cerdo cruzado con un 75 por 100 de sangre ibérica y acabado en montanera. Precinto de color rojo con la letra «C» gráfica y etiqueta «MONTANERA DE EXTREMADURA».

Jamón y paleta procedente de cerdo ibérico puro acabado en recebo. Precinto de color verde con letra «i» gráfica.

Jamón y paleta procedente de un cerdo cruzado con un 75 por 100 de sangre ibérica y acabado en recebo. Precinto de color verde con la letra «C» gráfica.

Jamón y paleta procedente de cerdo ibérico puro alimentado y acabado en pienso. Precinto de color amarillo con letra «i» gráfica.

Jamón y paleta procedente de un cerdo cruzado con un 75 por 100 de sangre ibérica y alimentado y acabado en pienso. Precinto de color amarillo con letra «C» gráfica.

## CAPITULO VI

### **De las características de los jamones y paletas**

Art. 18. 1. Las características de los jamones y paletas «Dehesa de Extremadura» son:

a) Forma exterior: Alargado, estilizado, perfilado mediante el llamado corte serrano en «V» conservando la pezuña para facilitar su identificación.

b) Peso: No inferior a 4,5 kilos en jamones y de 3,5 kilos en paletas.

c) Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular.

d) Sabor y aroma: Carne de sabor delicado, poco salado o dulce. Aroma agradable y característico.

e) Textura: Poco fibrosa.

f) Grasa: Brillante, coloración blanco-amarillenta aromática y de sabor grato. La consistencia varía según el porcentaje de alimentación a bellota.

2. El Consejo Regulador fijará el índice de salinidad y aquellos otros índices que considere necesarios para definir las condiciones mínimas que deben cumplir los productos amparados y para establecer las distintas clases que contempla esta denominación.

3. Los jamones y paletas que a juicio del Consejo Regulador no hayan cumplido las características señaladas anteriormente no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» y serán descalificados en la forma que preceptúa el artículo 29.

## CAPITULO VII

### **De los registros**

Art. 19. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

a) Registro de Explotaciones.

b) Registro de Mataderos.

c) Registro de Secaderos.

d) Registro de Bodegas.

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

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deben reunir las parras, mataderos, secaderos y bodegas.

4. Las inscripciones en los registros no eximen a los interesados de sus obligaciones respecto a aquellos registros que con carácter general estén establecidos en especial, en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias, cuya certificación deberá acompañar a la solicitud de inscripción en el Consejo Regulador.

Art. 20. 1. En el Registro de Explotaciones se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, cuyos cerdos puedan suministrar piezas destinadas a la elaboración de productos amparados y cumplan con lo dispuesto en este Reglamento.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario, domicilio, término municipal donde radiquen las instalaciones permanentes, número de cabezas que componen la piara clasificadas por razas y con expresa indicación de sementales, cerdas de vientre, animales de engorde y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. Se establecerá un listado de fincas que puedan mantener ganado porcino con destino a la Denominación de Origen.

En dicho listado debe hacerse constar, entre otras, las siguientes características: Superficie arbolada de encinas y/o alcornoques, producción media de bellotas y número de cerdos que pueden cebarse en años considerados de producción tipo.

Art. 21. 1. En el Registro de Mataderos se podrán incluir todos aquellos adaptados a la Reglamentación Técnico-Sanitaria vigente y que estén situados dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

2. En la inscripción figurará el nombre de la Empresa, localidad y zona de emplazamiento, características técnicas de la maquinaria y de los procedimientos industriales utilizados y cuantos datos sean precisos para la identificación y catalogación de la industria. En caso de que la Empresa no sea propietaria de los locales se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

Art. 22. 1. En el Registro de Secaderos se inscribirán aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen al curado de jamones y paletas que puedan optar a ser protegidos con la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a que se hace referencia en el artículo 21 y estarán controlados por el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas que deben satisfacer los secaderos para poder inscribirse en el correspondiente registro de la denominación.

Art. 23. 1. En el Registro de Bodegas se inscribirán aquellas situadas en la zona de elaboración que se dediquen a la maduración de jamones y paletas con derecho a la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a que hace referencia el artículo 21, así como las marcas que utilicen para la comercialización de estos productos.

Estas condiciones se estiman necesarias para todas las bodegas inscritas con el fin de que la maduración se realice en condiciones óptimas y pueda desarrollarse la flora ambiental característica de las industrias de esta zona.

2. Las bodegas contarán con un sistema de ventilación adecuado que, evitando las corrientes de aire, asegure en todo momento la renovación del mismo. La temperatura en el interior de la bodega así como la humedad relativa serán las de las condiciones microclimáticas de la zona.

Art. 24. En el Registro de Bodegas se diferenciarán, con finalidad censal o estadística, y a los efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación.

Art. 25. 1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

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

3. Todas las inscripciones de los diferentes registros serán renovadas en el plazo de forma que determine el Consejo Regulador.

4. Una vez causada baja en cualquiera de los Registros no se podrá solicitar la readmisión hasta transcurrido un período de doce meses.

## CAPITULO VIII

### De los derechos y obligaciones

Art. 26. 1. Podrán suministrarse cerdos, perniles y extremidades anteriores con destino a la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura», únicamente por las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus explotaciones o mataderos en los correspondientes Registros de la Denominación de Origen.

2. Podrán curar o suministrar a las bodegas inscritas jamones y paletas susceptibles de ser protegidos por la Denominación de Origen únicamente las personas físicas o jurídicas que tengan sus industrias inscritas en el Registro de Secaderos de la Denominación de Origen.

3. Para aplicar la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» en paletas y jamones es imprescindible que procedan de secaderos y bodegas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen, que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas señaladas en esta disposición y que reúnan las condiciones organolépticas características de los mismos.

4. Exclusivamente las firmas inscritas en el Registro de la Denominación de Origen podrán utilizar la denominación de Origen en la propaganda, publicidad, documentación, marchamos, marcas, precintos y etiquetas para jamones y paletas.

5. Las personas físicas y jurídicas por el mero hecho de su inscripción en los Registros de la Denominación de Origen quedan obligadas al cumplimiento de las normas de este Reglamento y de las que dicten dentro de sus competencias a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el Consejo Regulador y la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de la Junta de Extremadura, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

Art. 27. 1. En los mataderos registrados deberá existir, durante el período de reposo anterior al sacrificio, una completa separación entre las pjaras inscritas con destino a la Denominación de Origen y el resto. No podrá simultanearse el sacrificio y despique de cerdos pertenecientes a pjaras inscritas con otros de pjaras no inscritas.

2. En los locales destinados a secaderos y bodegas inscritas durante todo el proceso de elaboración, deberán estar separadas las piezas susceptibles de ser amparadas por la Denominación de Origen de las restantes.

3. Las firmas que tengan inscritos secaderos o bodegas únicamente podrán almacenar los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen en los locales señalados en la inscripción.

Art. 28. Los nombres con que figuran inscritos en el Registro de Bodegas así como las marcas, símbolos o emblemas y leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda utilizados no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de jamones o paletas no amparados por la Denominación de Origen.

Art. 29. 1. Una vez finalizado el proceso de maduración de una partida de jamones y paletas, el industrial debe comunicarlo al Consejo Regulador a efectos de que el Comité de Calificación gire la preceptiva visita de reconocimiento y dictamine si en las piezas, en las que deberá figurar el precinto que se alude en el artículo 16.4 son aptas para ser amparadas por la Denominación de Origen.

2. Una vez establecida la aptitud, se procederá a la adjudicación de la clase que corresponda a cada una de las piezas según clasificación establecida en el artículo 17.

3. Por los Servicios de Inspección del Consejo Regulador, se colocará en cada uno de los jamones o paletas un precinto que garantice que el producto está protegido por la

Denominación de Origen e informe de su calidad, figurando en la misma la clase que le atribuyó el Comité de Calificación. La colocación de los precintos se realizará en la propia bodega, de acuerdo con las normas que dicte el Consejo Regulador y siempre en la forma que no permita una segunda utilización.

4. Los precintos de jamones y paletas amparados serán expedidos por el Consejo Regulador e irán numerados. En ellos figurará, de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y la clase a que pertenecen.

5. El Consejo Regulador dispondrá de seis clases de precintos para asignarlos bien sea a jamones o paletas. Dentro de cada tipo, establecerá los oportunos distintivos que identifiquen las seis posibles clases.

6. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de Denominación de Origen, previo informe de la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Este emblema deberá figurar en los precintos que expida el Consejo.

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

Art. 30. 1. Los cerdos aptos para producir piezas con destino a la Denominación de Origen serán identificados de acuerdo con las normas generales existentes para el ganado porcino.

2. Los cerdos que tengan como destino el matadero, y por lo tanto sean los productores de las futuras piezas que ampara la Denominación de Origen, llevarán en la oreja derecha la marca indicada en el artículo 16.1.

3. De unas y otras piezas el Consejo Regulador llevará un Registro informatizado que permita acceder en todo momento a la información para identificación, bien de un animal o bien de una partida.

4. Todos los movimientos de ganado, sean entre explotaciones o de éstas al matadero, serán dotados por el Consejo Regulador de la documentación que acredite su origen y características independientemente de la documentación oficial exigida.

5. Los mataderos deberán tener en depósito los documentos de cada partida, al menos cinco años si los perniles y extremidades anteriores de los animales componentes de la misma son admitidos para la Denominación de Origen.

Art. 31. 1. Todos los jamones y paletas «Dehesa de Extremadura» que se expidan para el consumo, deberán ir provistos del precinto del Consejo Regulador al que se refiere el artículo 16.4 no pudiendo ser comercializados sin ese precinto.

2. En la comercialización de jamones y paletas «Dehesa de Extremadura», se podrán utilizar, además, otras etiquetas, distintivos o precintos, que antes de su puesta en circulación deberán ser autorizados por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas, distintivos o precintos que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya aprobada anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma previa audiencia de la firma autorizada.

En caso particular de que el jamón o paleta se comercialice envuelto o «encamisado», deberá llevar una etiqueta exterior autorizada por el Consejo Regulador en la que se reproducirán fielmente los datos del precinto del Consejo, figurando también en ella lo preceptuado en la legislación vigente.

Art. 32. Toda expedición de extremidades de cerdos, jamones o paletas que tenga lugar entre firmas inscritas deberá ir acompañada por un volante de circulación entre mataderos, secaderos o bodegas expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución. En este volante quedarán reflejados los números que figuran en las de las extremidades del cerdo o precinto de los jamones y paletas.

Art. 33. 1. La elaboración de los productos amparados por la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» deberá ser realizada exclusivamente en las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el jamón o las paletas, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

2. Los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» únicamente pueden ser expedidos por las bodegas inscritas de forma que no perjudique su calidad o den lugar a desprestigio de la denominación y previa aprobación por el Consejo Regulador.

Art. 34. Toda expedición de paletas o jamones «Dehesa de Extremadura» con destino al extranjero además de cumplir la normativa vigente para la exportación de estos productos, deberá ir acompañada del correspondiente certificado de la Denominación de Origen por el Consejo Regulador.

Art. 35. 1. Las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, mataderos, secaderos y bodegas, vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de explotaciones inscritas presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada trimestre, declaración de la producción obtenida en el trimestre anterior, en cada una de las pjaras inscritas, indicando los animales destinados a madres, sementales y cerdos de engorde, así como, en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Mataderos:

Llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que se destinen en sus instalaciones al sacrificio de cerdos inscritos figurarán los siguientes datos: Nombre y domicilio del propietario y certificado de procedencia de los cerdos sacrificados, así como el número de unidades de perniles y extremidades anteriores que se hayan obtenido y el número de la partida que les haya sido adjudicada. También se anotará el nombre y domicilio de los secaderos a los que van destinados.

Presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figuran en el libro.

c) Todas las firmas inscritas en el Registro de Secaderos:

Llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que se destinen en sus instalaciones a la curación de perniles y extremidades anteriores procedentes de cerdos inscritos, figurarán los siguientes datos: Matadero de procedencia, número de unidades que finalizan este proceso y número de unidades que se destinan a las bodegas, con el nombre y domicilio de éstas. En todos los casos el número de unidades vendrá diferenciado en dos grupos según correspondan a perniles o extremidades anteriores, quedando las piezas identificadas por el número asignado. Presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior, que figuran en el libro.

d) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas:

Llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que para todos y cada uno de los días que se destinen en sus instalaciones a la maduración de jamones y paletas procedentes de secaderos y cerdos inscritos, figurarán los siguientes datos: Secadero de procedencia, número de unidades que inician el proceso de maduración, número de unidades que finalizan este proceso y número de jamones y/o paletas «Dehesa de Extremadura» diferenciados por clases e individualizados por el número de precinto que les adjudique el Comité de Calificación para su expedición al mercado.

El número de unidades que inician y finalizan el proceso de maduración vendrá diferenciado en dos grupos según procedan de perniles o de extremidades anteriores, quedando las piezas individualizadas por el número que figure en su marca.

Presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados los datos del mes anterior, que figuran en el libro.

2. Las declaraciones mensuales de mataderos, secaderos y bodegas se presentarán por duplicado en los formularios establecidos por el Consejo Regulador, uno de cuyos ejemplares será devuelto al declarante como garantía de su presentación quien los conservará a disposición de los Servicios de Inspección del Consejo durante un plazo de cinco años.

3. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse, ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción a esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerado como falta muy grave.

Art. 36. 1. Toda extremidad de cerdo, jamón o paleta, que por cualquier causa presente defecto, alteraciones sensibles, o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificada por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen, o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados. También serán descalificados los jamones y paletas cuyos pesos sean inferiores a 4,5 y 3,5 kilogramos, respectivamente.

2. La descalificación de los perniles, extremidades anteriores, jamones y paletas, podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración y, a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer en locales

independientes, inmovilizados y debidamente controlados por el Consejo Regulador que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual en ningún caso podrá ser transferido a otra industria inscrita en los Registros de Consejo.

3. En el momento de la descalificación el Consejo Regulador retirará la marca numerada y también, en su caso, el precinto.

Art. 37. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio, y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que autorice, a las bodegas inscritas, la comercialización de jamones y paletas «Dehesa de Extremadura» en porciones o lonchas siempre y cuando se establezca el apropiado sistema de control que garantice la procedencia del producto ya sea de jamón o paleta, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor.

## CAPITULO IX

### **Del Consejo Regulador**

Art. 38. 1. El Consejo Regulador es un Organismo dependiente de la Consejería de Agricultura Industria y Comercio, con el carácter de órgano desconcentrado y con atribuciones decisorias en cuanto a las funciones que se le encomienden en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes en esta materia.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

- a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y elaboración.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas por aquéllas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los diferentes registros.

Art. 39. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá, con las adaptaciones obligadas por la aplicación del régimen de Denominaciones de Origen al jamón, las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones

complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Art. 40. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de cerdos, jamones y paletas no protegidos por la Denominación de Origen, que transiten, se elaboren o comercialicen dentro de las zonas de producción y elaboración, dando cuenta a la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Todo ello, sin perjuicio de los Organismos competentes en esta vigilancia.

Art. 41. 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente propuesto por el Consejo Regulador, nombrado por el Consejero de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

En el caso de que el Presidente sea elegido de entre los Vocales, para mantener la paridad, el Presidente perderá el voto de calidad, no siendo necesario cubrir su puesto de Vocal.

b) Un Vicepresidente elegido por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

c) Cinco Vocales en representación del sector productor, elegidos de entre los ganaderos inscritos en el Registro de la Denominación de Origen y cinco Vocales en representación del sector elaborador elegidos de entre los inscritos en los Registros de la Denominación de Origen.

d) La Consejería de Agricultura, Industria y Comercio y, cuando proceda, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, podrá nombrar un Delegado que asistirá a las sesiones del Consejo con voz pero sin voto.

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

3. Los cargos de Vocales se renovarán cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

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

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

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia en su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regule este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca.

Igualmente cesará por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Art. 42. Las personas elegidas de la forma en que se determina en el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona natural o jurídica inscrita en varios Registros no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector ganadero y otra en el sector elaborador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

Art. 43. 1. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo, y ordenar los pagos aprobados. Contratar suspender o renovar al personal adscrito, organizar y dirigir los servicios, según lo

acordado por el Consejo Regulador en cada caso, con independencia de los poderes específicos que el Consejo le otorgue.

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

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

f) Informar a los Organismos Superiores de las incidencias que se produzcan en el mercado y la producción.

g) Remitir a la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aquellos acuerdos que, para cumplimiento general adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por los mismos.

h) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura o, en su caso, la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

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

3. El Presidente cesará al término de su mandato, a petición propia o por decisión de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio, tras la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

Art. 44. 1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos, una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto o a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo en todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido, en segunda convocatoria, transcurrida media hora de la citación en primera, si bien para tomar acuerdos deberán estar presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. En caso de empate, el Presidente tendrá voto de calidad.

3. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

4. Para resolver cuestiones de trámite o aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador designados por el Pleno del Organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Art. 45. 1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con las plantillas de personal necesario que figuran en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativo.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnicos competentes.

4. El Consejo Regulador podrá contratar para realizar sus trabajos el personal necesario o bien delegar en alguna entidad la prestación de los servicios que comprenda algunas de las partes de la actividad inspectora del mismo.

5. Para los servicios de control y vigilancia contará con los Veedores propios. Estos Veedores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio y en su caso por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con las siguientes atribuciones:

a) Sobre las explotaciones y piaras ubicadas en la zona de producción.

b) Sobre las instalaciones situadas en la zona de elaboración y aquellas señaladas en la disposición transitoria segunda.

c) Sobre las canales, perniles, extremidades anteriores, jamones y paletas en la zona de elaboración.

Art. 46. 1. Por el Consejo se establecerá un Comité de Calificación formado por tres expertos y el Presidente del Consejo o persona en quien delegue que tendrá como cometido calificar en la bodega los jamones y paletas, colocando los precintos del Consejo que certifican la calidad de aquéllos.

2. El Comité podrá descalificar los jamones y paletas que no cumplan lo establecido en este Reglamento. Las Resoluciones del Comité de Calificación tendrán carácter provisional durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la Resolución ésta deberá pasar al Pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita dicha revisión la Resolución del Comité se considerará firme.

Las Resoluciones del Consejo Regulador o las del Comité en su caso, podrán ser recurridas de alzada ante la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio.

3. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas de constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

Art. 47. La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

1. Subvenciones, legados y donativos que reciban.

2. La cantidad recaudada de la aplicación de las exacciones parafiscales que establece el artículo 90 de la Ley 25/1970.

3. Los bienes que constituyen su patrimonio y rentas del mismo.

4. Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por años o perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representan.

Art. 48. Las cantidades a percibir por el cobro de las exacciones parafiscales se establecen como sigue:

1. Exacción anual de cada cerda reproductora.

2. Exacción sobre cada cerdo para el que se solicita ir al matadero acogiéndose a la Denominación de Origen.

3. Exacción sobre los productos amparados.

4. Exacción por derecho de expedición de certificados de origen, visados de facturas y ventas de precintos.

Art. 49. Las bases de las exacciones a cobrar son:

1. El producto del valor medio de cada cerda durante la campaña precedente, por el número de cerdas existentes en el Registro.

2. El producto del valor medio de cada cerdo, durante la campaña precedente, por el número de cerdos que solicitan ir al matadero, acogiéndose a la denominación de origen.

3. El valor resultante de multiplicar el precio medio en la campaña precedente, de la unidad de producto acabado amparado por la Denominación de Origen, por el número de unidades.

Art. 50. Los tipos a aplicar sobre la base de la exacción serán:

Para los apartados 1 y 2 del artículo anterior el 1 por 100.

Para el apartado 3 del artículo anterior el 1,5 por 100.

Para el apartado 4 del artículo 48, 100 pesetas más el importe del impreso, y el doble del valor de coste para los precintos.

Art. 51. El sujeto pasivo de cada exacción será la persona física o jurídica a cuyo nombre está inscrito el bien objeto de exacción o, en su caso, la persona física o jurídica adquirente de precintos o solicitante de certificados y visado de facturas.

Art. 52. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por el Organismo competente y de acuerdo con las normas, atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

## CAPITULO X

### **De las infracciones, sanciones y procedimiento**

Art. 53. El régimen sancionador por incumplimiento de este Reglamento será el establecido en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; el Decreto 835/1972 de 23 de marzo, que aprueba su Reglamento y 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.

Art. 54. 1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa y decomiso de la mercancía, suspensión temporal del uso de la denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, conforme se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia de la Ley 25/1970 puedan ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 121 del Decreto 835/1972.

3. Para la aplicación de las sanciones previstas en este Reglamento se tendrán en cuenta las normas establecidas en el artículo 121 del Decreto 835/1972.

Art. 55. 1. Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

a) Faltas administrativas, que se sancionarán con multas del 1 al 10 por 100 del valor de la base en caso de animales vivos, o del valor de las mercancías afectadas, y las que sean de carácter leve, con apercibimiento. Estas faltas son, en general, inexactitudes en las declaraciones, Libros de Registros o documentos de control que garanticen la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

1) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los distintos Registros, los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos.

2) No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción de los Registros.

3) El incumplimiento por omisión o falsedad de lo que establezca el Consejo Regulador, de acuerdo con lo señalado en el artículo 35, en relación con las declaraciones de producción y movimientos de las existencias de productos.

4) La circulación de animales entre explotaciones, y de éstas al matadero, sin la documentación que se establece en el artículo 30.

5) La expedición de canales o piezas con destino al mercado exterior sin ir acompañados del correspondiente certificado, de la Denominación de Origen expedido por el Consejo Regulador.

6) La circulación de extremidades del cerdo, jamones o paletas entre firmas inscritas sin acompañarse del volante de circulación establecido en el artículo 32.

7) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este apartado a).

b) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, sacrificio, elaboración, venta y características de los productos amparados: Que se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1) Incumplimiento de las normas sobre prácticas de producción y alimentación que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

2) Sacrificar cerdos con destino a la Denominación de Origen procedentes de explotaciones no inscritas.

3) Incumplimiento de las normas de sacrificio de los cerdos que se establecen en este Reglamento o de las complementarias que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

4) El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento sobre elaboración, de los jamones y paletas.

5) 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 o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio: Que se sancionarán con multas de 20.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas, que hagan referencia a la Denominación o al nombre protegido por ella, en la comercialización de otros jamones y paletas no protegidos.

2) El empleo de la denominación de Origen en jamones y paletas que no hayan sido obtenidos, elaborados y comercializados conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

3) El empleo de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobados por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado c).

4) El incumplimiento de lo establecido en el artículo 27 de este Reglamento.

5) La indebida negociación o utilización de los documentos, etiquetas, etcétera, propios de la Denominación de Origen, así como la falsificación de los mismos.

6) La expedición de jamones y paletas que no corresponda a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

7) La expedición, circulación o comercialización de jamones y paletas infringiendo lo establecido en el artículo 33.

8) La expedición, circulación o comercialización de jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen que no cumplan con lo establecido en el artículo 31.

9) Cualquier manipulación de los cerdos o piezas en instalaciones que no sean las inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador.

10) El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento, o en los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la Denominación, o suponga uso indebido de la misma.

2. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados b) y c) podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la Denominación de Origen o la baja en los Registros de la misma.

La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a sellos, etiquetas, volantes de circulación y demás documentos del Consejo.

La baja supondrá la exclusión del infractor de los Registros del Consejo y como consecuencia la pérdida de los derechos inherentes a la Denominación de Origen.

Art. 56. 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso en que el decomiso no sea factible.

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

Art. 57. En el caso de reincidencias, o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

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

Se considerará reincidente al infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento en los cinco años anteriores.

#### DISPOSICION TRANSITORIA

El Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura», asumirá la totalidad de las funciones que establece este Reglamento a su aprobación, hasta que quede establecido el Consejo Regulador de acuerdo con lo que establece el artículo 41 del mismo.