

### III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

#### Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

**Resolución de 15/12/2016, de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural, por la que se reconoce a la Marca Colectiva Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, cuyo titular es la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, como figura de calidad agroalimentaria. [2016/14018]**

#### 1. Antecedentes

1.1. Con fecha 23/03/2016, la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente con domicilio social en Calle Capitán Luque, nº 18 Planta BJ, 45600 Talavera de la Reina (Toledo), presentó en el registro de la Dirección Provincial de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Toledo una solicitud para el reconocimiento como figura de calidad agroalimentaria de la Marca Colectiva nº 3109278-0, de tipo mixta, en virtud de lo dispuesto en la Ley 7/2007, de 15 de marzo, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

1.2. La solicitud se acompaña de la siguiente documentación:

- a) Resolución de concesión de la Oficina Española de Patentes y Marcas de la Marca Colectiva nº 3109278-0, de tipo mixta, cuyo titular es la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente.
- b) Reglamento de uso de la marca Colectiva en el que se establecen:
  - i) Que la zona de producción se encuentra situada en la provincia de Toledo, y comprende 20 municipios de la comarca Sierra de San Vicente.
  - ii) Las obligaciones en cuanto a características específicas, incluido el proceso de producción, y una calidad del producto final que excede la calidad estándar.
  - iii) Que esta marca puede ser utilizada por todos los productores que cumplan los requisitos establecidos en el mismo y que los controles serán realizados por una entidad de control autorizada por la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural.
- c) Certificado de conformidad de la entidad de control autorizada.

#### 2. Fundamentos de derecho

2.1. La Ley 17/2001, de 7 de diciembre de Marcas, establece en el artículo 62.1 que se entiende por marca colectiva todo signo susceptible de representación gráfica, de los comprendidos en el apartado 2 del artículo 4, que sirva para distinguir en el mercado los productos o servicios de los miembros de una asociación titular de la marca de los productos o servicios de otras empresas.

2.2. El artículo 28 de la Ley 7/2007, de 15 de marzo de 2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, establece que se considerarán marcas de calidad diferenciada, las marcas colectivas y de garantía que cumplan los requisitos establecidos en el apartado 2 de ese artículo. Entre dichos requisitos se incluye el que la marca colectiva haya sido reconocida como figura de calidad agroalimentaria por la Consejería competente en materia agroalimentaria.

#### 3. Condiciones de reconocimiento

3.1. La Marca Colectiva nº 3109278-0, de tipo mixta, cuyo titular es la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, debe cumplir en todo momento los requisitos establecidos en el artículo 28.2 de la Ley 7/2007, de 15 de marzo, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

3.2. Cualquier modificación que afecte a las condiciones tenidas en cuenta para este reconocimiento, especialmente la modificación del reglamento de uso, deberá ponerse en conocimiento de la Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas, en el plazo de diez días desde que la modificación se haya producido.

3.3. La Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, deberá facilitar, a la Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas, cuanta información y colaboración se le requiera.

---

**Resolución**

En virtud de lo expuesto, con arreglo a lo previsto en el artículo 28 de la Ley 7/2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, esta Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural y conforme al contenido del reglamento de uso que se presentó en la Oficina Española de Patentes y Marcas y que se adjunta como anexo, resuelve

Reconocer a la marca colectiva nº 3109278-0, de tipo mixta, cuyo titular es la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, Marca de Calidad Diferenciada, como Figura de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

Toledo, 15 de diciembre de 2016

El Consejero de Agricultura,  
Medio Ambiente y Desarrollo Rural  
FRANCISCO MARTÍNEZ ARROYO

---

## Anexo

## Reglamento de uso de la Marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente



## 1. Presentación:

Los operadores que forman parte del proceso de producción y comercialización de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, propiedad de la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, se detallan a continuación:

## a) Explotaciones Ganaderas:

Explotaciones ganaderas que suministran animales a la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente. Estas explotaciones se encuentran dentro del Plan de Control establecido por la Entidad de Certificación.

A lo largo del tiempo puede darse de alta o de baja alguna explotación, este hecho se comunicará a la Entidad de Certificación y a la autoridad competente. En todo momento en la Oficina Central de la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, se tiene un listado actualizado de las explotaciones proveedoras de animales para la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

## b) Establecimientos de Sacrificio:

Establecimientos de sacrificio donde se procede al sacrificio de los animales bovinos destinados a la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente. Estos establecimientos de sacrificio se encuentran dentro del Plan de Control establecido por la Entidad de Certificación.

A lo largo del tiempo puede darse de alta o de baja algún establecimiento de sacrificio, este hecho se comunicará a la Entidad de Certificación y a la autoridad competente. En todo momento en la Oficina Central de la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, se tiene un listado actualizado de los establecimientos de sacrificio que participan en la cadena de producción y comercialización de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

## c) Salas de Despiece:

Salas de despiece donde se procede al despiece de las canales de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente. Estas salas de despiece se encuentran dentro del Plan de Control establecido por la Entidad de Certificación.

A lo largo del tiempo puede darse de alta o de baja algún establecimiento, este hecho se comunicará a la Entidad de Certificación y a la autoridad competente. En todo momento en la Oficina Central se tiene un listado actualizado de las salas de despiece que participan en la cadena de producción y comercialización de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

## d) Puntos de Venta:

Puntos de venta donde se comercializa la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

## e) Oficina Central:

La Oficina Central de la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente está situada en C/ Capitán Luque, nº 18 Talavera de La Reina (Toledo), y es desde esta Oficina Central desde donde se coordina y gestiona el sistema de autocontrol y toda la documentación que garantiza las menciones incluidas en el etiquetado facultativo de la carne de vacuno de la marca, así como la trazabilidad de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en todas las etapas de su producción y venta.

La marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, que se encuentra en trámites de inscripción en la Oficina Española de Patentes y Marcas, como distintivo de tipo mixto, distingue de manera exclusiva la carne de vacuno que cumple este pliego y no será empleada en otras carnes o productos a base de carne de vacuno.

Denominación: Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

Tipo de distintivo: Mixto

Expediente: M 3109278-0

## 2. Objetivo:

El presente reglamento tiene como objetivo reglamentar y describir el sistema de etiquetado facultativo de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente según los Reglamentos CE nº 1760/2000, que establece el sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno y nº 1825/2000 relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno, y al Real Decreto 1698/2003 por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

## 3. Alcance:

Este Reglamento de Uso será de obligado cumplimiento para todas aquellas explotaciones ganaderas, establecimientos de sacrificio, salas de despiece y puntos de venta que quieran acogerse al etiquetado facultativo para la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

El alcance para el etiquetado facultativo de carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, se establece desde las explotaciones ganaderas de producción hasta el establecimiento detallista.

Cualquier operador que provenga de la zona geográfica contemplada en el Reglamento de Uso, cuyos productos o servicios referentes a la Carne de Vacuno Sierra de San Vicente cumplan con las condiciones prescritas en el mismo, podrá hacerse miembro de la Asociación.

La carne de vacuno comercializada con el etiquetado facultativo de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, cumple las siguientes especificaciones:

- Sólo estarán acogidos a la marca animales bovinos nacidos y criados, de acuerdo al presente Pliego de Condiciones, en los términos municipales de la Sierra de San Vicente, y que a continuación se relacionan:
  - Almendral de la Cañada
  - Buenaventura
  - Castillo de Bayuela
  - Cardiel de los Montes
  - Cervera de los Montes
  - Garciotún
  - Hinojosa de San Vicente
  - La Iglesuela
  - Marrupe
  - Navamorcuende
  - Nuño Gómez
  - Pelahustán
  - El Real de San Vicente
  - San Román de los Montes
  - Sartajada
  - Segurilla
  - Sotillo de las Palomas
  - Montesclaros
  - Pepino
  - Mejorada
- Los animales permanecerán al menos los cinco primeros meses de vida junto a la madre, a fin de garantizar un período mínimo de lactancia materna de cinco meses.
- Los animales admitidos para la marca no pertenecerán a razas de aptitud láctea, permitiéndose para la marca los animales de razas de aptitud cárnica y los cruces industriales.
- Los animales admitidos para la marca pertenecerán a las siguientes denominaciones:

- Ternera blanca, animal macho o hembra menor de 8 meses.
- Ternera, animal bovino macho o hembra de 8 meses y hasta 12 meses.
- Añojo, macho o hembra mayor de 12 meses y hasta 24 meses.
- Las canales de la marca cumplen las siguientes especificaciones:
- Peso de la canal, se establecen los siguientes límites de peso para las canales de las denominaciones ternera y añojo:
  - Ternera blanca, máximo de 180 kg.
  - Ternera, de 150 a 370 Kg.
  - Añojo, de 200 a 450 Kg.
- Conformaciones: S,E,U,R.
- Grado de engrasamiento: 2 y 3.

#### 4. Producción y Trazabilidad:

La primera fase consiste en la adopción de acuerdos entre el titular del pliego de condiciones, la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, y el resto de operadores que intervengan en el programa de producción: explotación ganadera, establecimiento de sacrificio, sala de despiece y puntos de venta.

Todo operador que desee acoger su producción al pliego de condiciones para el etiquetado facultativo de la carne de vacuno, deberá firmar un compromiso con el titular del pliego a través del cual se obliga a cumplir con los aspectos contenidos en el presente pliego, que le correspondan,

La oficina central de la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, dispone de un registro actualizado de los distintos operadores que intervienen en la cadena de producción.

#### 4.1. Explotaciones Ganaderas:

##### Registro de las Explotaciones:

- El control e identificación de los animales se hará de acuerdo con la legislación vigente en esta materia, de forma que se establecerá la trazabilidad a través del crotal oficial y su respectivo D.I.B.
- Los animales deberán permanecer en las explotaciones ganaderas incluidas en el Reglamento de Uso durante al menos los tres meses anteriores a su sacrificio.
- Las explotaciones ganaderas disponen de un sistema de registro de los animales que entran o salen de la explotación, así como el nº de crotal oficial, el nº de guía sanitaria y el destino de los animales.
- Las explotaciones ganaderas disponen de un sistema de registro de los animales que pasan a cebadero, de forma que pueda verificarse que al menos los cinco primeros meses de vida han permanecido junto a la madre, en régimen de alimentación de lactancia natural.

##### Infraestructuras:

- Las infraestructuras con las que cuenta la explotación aseguran el bienestar de los animales.
- Los materiales usados en la construcción de los establos y los equipos con los que los terneros están en contacto no causan daño a los animales y son de fácil desinfección y limpieza.
- En todo momento se dispone de iluminación natural o artificial adecuada a las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los terneros.
- Las explotaciones cuentan con un sistema contención útil para facilitar el manejo de los animales.

##### Sanidad del Ganado:

- A todos los animales enfermos se les administra lo antes posible un tratamiento adecuado y se consultará al veterinario en caso de que los estos animales no respondan al tratamiento suministrado.
- Todos los tratamientos terapéuticos así como las fechas de utilización y los animales a los que se les han suministrado se registran por el responsable de la administración del tratamiento.
- Todos los medicamentos son obtenidos mediante la oportuna receta veterinaria. Las recetas son archivadas en las dependencias de la explotación.

El responsable de la explotación lleva el registro y archivo de las recetas veterinarias que avalan los tratamientos administrados.

Los animales se encuentran en la explotación identificados con los dos crotales oficiales y amparados con sus correspondientes D.I.B.s, o Documentos de Identificación de Bovinos donde constan los siguientes datos: nº de crotal y nº de trabajo, sexo, raza, fecha de nacimiento, nº de explotación de nacimiento, nº de explotación de venta, raza de los padres, y nº de madre y otros datos individuales de cada animal.

Todos los números de identificación oficial que aparecen en los crotales de los terneros, son registrados en el Libro de Registro de Bovinos. En este libro se indican los siguientes datos:

- Número de identificación, que es el número de crotal de cada bovino.
- Nº interno, que son las cuatro últimas cifras del nº de crotal.
- Fecha del alta o de la baja del animal en la explotación.
- Número de documento sanitario de acompañamiento que ampara a cada animal.
- Fecha de nacimiento.
- Sexo.

Todos los movimientos de los animales de la explotación se registran en el Libro de Registro de Bovinos.

Dentro del sistema de autocontrol establecido en este Reglamento de uso, se lleva a cabo al menos una visita de control anual, en cada una de las explotaciones ganaderas incluidas en el Pliego de Condiciones. Los registros generados tras la realización de las visitas de control quedan archivados en la Oficina Central.

#### 4.2. Establecimientos de Sacrificio:

Los animales llegan al establecimiento de sacrificio junto con la documentación de acompañamiento con la que han salido desde la explotación, (Guía movimiento pecuario y DIB).

En el establecimiento se asegurará que los animales susceptibles de ser destinados a la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, se encuentran correctamente identificados.

Tras el sacrificio de los animales, las canales obtenidas llegan a la báscula donde se identifican con el sello comunitario del establecimiento a tinta indeleble; además, a las canales se les adhieren las etiquetas del establecimiento de sacrificio que portan las menciones obligatorias establecidas en el RD 1698/2003.

Tras comprobar el cumplimiento de las especificaciones definidas para las canales de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, (descritas en el apartado 3), y en el caso de envío al punto de venta, cada canal, media canal o cuarto de canal se acompañará del certificado de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente así como del Registro de trazabilidad que contiene, los siguientes datos:

- Identificación de la explotación de procedencia del animal.
- País de nacimiento del animal.
- País de cebo (engorde) del animal.
- Identificación del establecimiento de sacrificio donde se obtiene la canal.
- Nº de sacrificio, que es el número asignado a la canal en el matadero según orden de sacrificio del animal.
- Fecha de sacrificio.
- Sexo.
- Nº de crotal del animal del que procede la canal.
- Fecha de nacimiento.
- Clasificación de la canal y grado de grasa.
- Nº del albarán de venta.
- Peso de la canal, media canal o cuarto de canal, (según el caso).
- Cliente/Destino.
- Nº de Certificado: donde se anotará el número del certificado de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en el que aparecen las menciones facultativas para la carne de vacuno.
- Fecha de entrada: fecha de recepción en el establecimiento de destino.
- Fecha de salida: fecha de venta final de la carne (este dato será cumplimentado por el responsable del punto de venta, una vez haya finalizado la venta de la carne indicada en el Documento de Trazabilidad).

Se dispone de copia de los Registros de trazabilidad, en la Oficina Central de la Asociación de ganaderos productores de carne de vacuno de la Sierra de San Vicente.

El Registro de trazabilidad junto con el certificado de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente se archivará, por el responsable del establecimiento al que se destina la carne de la marca, al menos un año.

Dentro del sistema de autocontrol establecido en este Reglamento de Uso, se llevan a cabo al menos dos visitas de control al año en cada uno de los establecimientos de sacrificio incluidos en el pliego de condiciones. Los registros generados tras la realización de las visitas de control quedan archivados en la Oficina Central.

#### 4.3. Salas de Despiece:

Las canales de vacuno llegan a la sala de despiece junto con la documentación de acompañamiento con la que han salido desde el establecimiento de sacrificio, (Registro de Trazabilidad y Albarán de venta).

Las canales que cumplen con las especificaciones de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente (descritas en el apartado 3), son identificadas separadas del resto para la obtención de las piezas de carne.

Desde la sala de despiece se expide la carne al establecimiento detallista. Los datos de la carne enviada quedan recogidos en el registro informático de las salas de despiece en el que constan los datos referentes a número de albarán de venta, cliente y descripción de los productos, disponiendo en la sala de despiece de los datos que garantizan la trazabilidad de la carne de vacuno, y que son:

- Nombre del país de nacimiento.
- Explotación de procedencia.
- Establecimiento de sacrificio de procedencia y su nº de registro sanitario.
- Fecha de recepción.
- Peso de las canales, medias canales o cuartos.
- Nº de lote asignado al despiece de la canal.
- Fecha de despiece.
- Fecha de expedición de la carne.
- Peso.
- Cliente/Destino.

La mercancía se expide al punto de venta correctamente identificada y acompañada del certificado de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente que portan tanto las menciones facultativas como las menciones obligatorias para la carne de vacuno, y acompañada del correspondiente albarán de venta.

Dentro del sistema de autocontrol establecido en este Reglamento de Uso, se llevan a cabo al menos dos visitas de control al año en las salas de despiece incluidas en el pliego de condiciones. Los registros generados tras la realización de las auditorías quedan archivados en la Oficina Central.

#### 4.4. Puntos de Venta:

a) Recepción de canales, medias canales o cuartos de canal, procedentes del establecimiento de sacrificio:  
El responsable del punto de venta que recibe canales, medias canales o cuartos de canal cumplimenta en el registro de Registro de Trazabilidad en el apartado fecha de salida la fecha final de venta.

b) Recepción de piezas de carne, procedentes de la sala de despiece:  
El responsable del punto de venta que recibe carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente acompañada del certificado de la marca y del albarán de venta; sobre el albarán emitido por la sala de despiece, cumplimenta la fecha de puesta a la venta de la carne de la marca.

Dentro del sistema de autocontrol establecido en este Reglamento de Uso, se llevará a cabo al menos una visita de control en cada uno de los puntos de venta incluidos en el pliego de condiciones. Los registros generados tras la realización de las visitas quedan archivados en la Oficina Central.

#### 5. Etiquetado:

La carne de vacuno comercializada bajo la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente se etiqueta según lo dispuesto en este apartado.

▪ Etiquetado de las canales de vacuno en el establecimiento de sacrificio:

Las canales de vacuno que se obtienen en el establecimiento de sacrificio se identifican con la etiqueta del propio establecimiento que porta las menciones obligatorias para la identificación de la carne de vacuno según RD 1698/2003, y que se indican a continuación:

- Nº de referencia, que permite relacionar inequívocamente la carne de vacuno con el animal del que procede.
- Nombre del país de nacimiento, precedido de la mención Nacido en o País de nacimiento.
- Nombre del país de engorde: España, precedido de la mención Criado en, o Engordado en o Cebado en o País de engorde.
- Nombre del país en el que se sacrifica al animal: España, precedido de la mención Sacrificado en, seguida del número de autorización sanitaria del matadero.
- En el caso de los animales de edad igual o inferior a 24 meses, se indicarán las siguientes menciones:
  - Edad de sacrificio: hasta 8 meses, cuando se trate de animales de edad inferior o igual a 8 meses y que corresponde a la denominación ternera blanca o carne de ternera blanca.
  - Edad de sacrificio: de 8 a 12 meses, cuando se trate de animales de edad superior a 8 meses e inferior a 12 y que corresponde a la denominación ternera o carne de ternera.
  - Edad de sacrificio: de 12 a 24 meses, cuando se trate de animales de edad superior a 12 meses e inferior a 24 y que corresponde a la denominación añojo.

▪ Etiquetado de la carne de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en los puntos de venta:

Las canales de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente que se destinan al establecimiento detallista, se acompañan del certificado de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente para la identificación de la carne en el mostrador del establecimiento.

Las piezas de carne de vacuno que se destinan al establecimiento detallista se identifican con las menciones obligatorias para el etiquetado de la carne de vacuno, que se indican a continuación:

- Nº de referencia, que permite relacionar inequívocamente la carne de vacuno con el animal del que procede.
- Nombre del país de nacimiento, precedido de la mención Nacido en o País de nacimiento.
- Nombre del país de engorde: España, precedido de la mención Criado en, o Engordado en o Cebado en o País de engorde.
- Nombre del país en el que se sacrifica al animal: España, precedido de la mención Sacrificado en, seguida del número de autorización sanitaria del matadero.
- Nombre del país en el que se despieza la canal: España, precedido de la mención Despiezado en, seguida del número de autorización sanitaria de la sala de despiece.
- En el caso de los animales de edad igual o inferior a 24 meses, se indicarán las siguientes menciones:
  - Edad de sacrificio: hasta 8 meses, cuando se trate de animales de edad inferior o igual a 8 meses y que corresponde a la denominación ternera blanca o carne de ternera blanca.
  - Edad de sacrificio: de 8 a 12 meses, cuando se trate de animales de edad superior a 8 meses e inferior a 12 y que corresponde a la denominación ternera o carne de ternera.
  - Edad de sacrificio: de 12 a 24 meses, cuando se trate de animales de edad superior a 12 meses e inferior a 24 y que corresponde a la denominación añojo.

Las menciones facultativas de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente se incluyen en el etiquetado (certificado) de la carne de vacuno de la marca.

## 6. Sistema de Control:

Se distinguen dos tipos de control:

- Control interno o Autocontrol, establecido en este Reglamento de Uso para cada operador.
- Control externo, desarrollado por la entidad de certificación acreditada Certicar en el documento Plan de Control Específico para la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

### 6.1. Autocontrol:

#### a) Puntos de Control:

El autocontrol implantado por la Asociación de Ganaderos Productores de Carne de Vacuno de la Sierra de San Vicente, se basa en una serie de medidas que se resumen en el siguiente cuadro y que permiten asegurar las menciones obligatorias y facultativas que incluye en su etiquetado y en el presente Reglamento de Uso.





Aquellas canales que no se ajusten a las especificaciones descritas no serán destinadas a la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

#### b) Visitas de Control:

Se ha establecido la realización de visitas de control a las explotaciones ganaderas, establecimientos de sacrificio, salas de despiece y puntos de venta (establecimientos detallistas), que se incluyen como operadores del Reglamento de Uso de etiquetado facultativo de la carne de vacuno marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, a fin de comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos para la carne de la marca. Las visitas de control buscan verificar los siguientes aspectos:

- En las explotaciones ganaderas: revisión de los documentos y registros del sistema de control interno relativos al cumplimiento del pliego de condiciones y verificación in situ del cumplimiento de los requisitos del reglamento.
- En los establecimientos de sacrificio: revisión de los documentos y registros del sistema de control interno relativos al cumplimiento del reglamento y verificación in situ del cumplimiento de los requisitos del reglamento. Tendrá como objetivo fundamental asegurar la trazabilidad de los productos desde la explotación ganadera hasta la sala de despiece, o hasta el punto de venta en el caso de venta de canales, medias canales o cuartos a establecimiento detallista.
- En las salas de despiece: revisión de los documentos y registros del sistema de control interno relativos al cumplimiento del Reglamento de Uso y verificación in situ del cumplimiento de los requisitos del reglamento. Tendrá como objetivo fundamental asegurar la trazabilidad de los productos desde el establecimiento de sacrificio hasta el punto de venta.
- En los puntos de venta: verificar que la carne de la marca se presenta correctamente identificada y separada de otras carnes no pertenecientes a la marca.

Las visitas serán realizadas por el personal designado por el titular del Reglamento de uso a tal efecto.

Las visitas de control se realizan con la frecuencia indicada en este apartado:

- Se realizará al menos una visita de control al año a cada una de las explotaciones ganaderas.
- Se realizarán al menos dos visitas de control al año a cada uno de los establecimientos de sacrificio.
- Se realizarán al menos dos visitas de control al año a cada uno de las salas de despiece.
- Se realizarán al menos una visita de control al año a puntos de venta donde se comercialice la carne de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

Los responsables de la realización de las visitas de control cumplimentarán los registros necesarios para asegurar que en cada visita se han llevado a cabo los controles necesarios para garantizar el cumplimiento de las especificaciones incluidas en este Reglamento de Uso.

#### 6.2. Control Externo:

Certicar ha establecido en el documento Plan de Control específico para el etiquetado de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente, el control externo llevado a cabo la entidad de certificación.

#### 7. Infracciones y Sanciones:

##### 7.1. Infracciones:

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos que figuran en el presente pliego de condiciones será catalogado como infracción. Cada infracción se valora de acuerdo con la gravedad del hecho y queda sujeta al régimen de sanciones indicado en este apartado.

Se consideran infracciones muy graves:

- Falsear u omitir los datos que garantizan la identificación y trazabilidad de la carne comercializada bajo la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.
- No respetar el periodo de lactancia natural mínimo de 5 meses para los animales destinados a la marca.
- Reiterarse durante 2 ocasiones en el año en el cumplimiento de infracciones graves y no haber reparado ninguna de ellas tras las peticiones efectuadas por el titular del pliego de condiciones.

Se consideran infracciones graves:

- No respetar los requisitos establecidos en el presente Reglamento de uso referentes al alcance de certificación del etiquetado facultativo de la carne de vacuno de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.
- Impedir la entrada en las instalaciones recogidas en el presente Reglamento de uso de los responsables del auto-control y/o los responsables del control externo establecido por a la Entidad de Certificación.
- No utilizar el sistema de identificación y trazabilidad de la carne de vacuno descrito en el presente Reglamento de Uso.
- Reiterarse durante 3 ocasiones en el año en el cumplimiento de infracciones leves y no haber reparado ninguna de ellas tras las peticiones efectuadas por el titular del Reglamento de uso.

Se consideran infracciones leves:

- No cumplimentar o cumplimentar de manera inadecuada los registros que se han descrito en el Reglamento de Uso.
- No disponer de los documentos de acompañamiento de la carne descritos en el Reglamento de Uso.
- No realizar el etiquetado conforme a lo dispuesto en el presente Reglamento de Uso.

## 7.2. Sanciones:

Sanción ante una infracción muy grave:

Cualquier operador que hubiese cometido una infracción muy grave queda inhabilitado de forma inmediata para seguir participando en la producción y/o comercialización de carne de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente. Además, la sanción se aplicará sin perjuicio del resto de acciones legales que el titular del pliego pueda ejercer contra él.

Sanción ante una infracción grave:

La detección de una infracción grave será comunicada por escrito al operador, quien dispondrá de 7 días hábiles desde la recepción del comunicado para su reparación o para aportar las pruebas documentales que le fueran requeridas.

La infracción grave supone la pérdida de confianza en el operador que la lleva a cabo y faculta para dar de baja al mismo como operador del Pliego de Condiciones de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente.

Por infracciones leves:

La detección de una infracción leve será comunicada por escrito al operador, quien dispondrá de 15 días hábiles desde la recepción del aviso para su reparación o para aportar las pruebas documentales que le fueran requeridas.

## 8. Documentación de Referencia:

- Reglamento (CE) 1760/2000, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) 820/97.
- Reglamento (CE) 1825/2000 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento 1760/2000.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
- Disposición adicional única del Real Decreto 1178/2008, de 11 de julio, por el que se establecen las bases reguladoras de las ayudas destinadas a las explotaciones ganaderas, las industrias agroalimentarias y establecimientos de gestión de subproductos para la mejora de la capacidad técnica de gestión de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.
- Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado y publicidad de los productos alimenticios.

Requisito a Controlar	Sistema de Control	Responsable del Control	Registros, Archivo y Seguimiento
Animales nacidos y criados en los términos municipales de la Sierra de San Vicente.	Verificación documental del municipio de nacimiento y cebo del animal. DIBs Guías de origen y sanidad pecuaria.	Responsable de la explotación ganadera. Responsable de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en Oficina Central.	Registros: DIBs Guías de origen y sanidad pecuaria. Archivo: en la Oficina Central se dispondrá de un registro con los datos del municipio de nacimiento, y cebo de cada animal destinado a la marca.
Permanencia de los animales en las explotaciones incluidas en este Pliego de Condiciones un mínimo de 3 meses antes de su sacrificio.	Verificación documental de las fechas de alta y baja de los animales en la explotación controlada: DIBs Libro de explotación. Guías de origen y sanidad pecuaria.	Responsable de la explotación ganadera. Responsable de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en Oficina Central.	Registros: DIBs Libro de explotación. Guías de origen y sanidad pecuaria. Archivo: en la Oficina Central se dispondrá de un registro con las fechas de alta y baja de los animales en las explotaciones ganaderas incluidas en el pliego de condiciones.
Los animales bovinos destinados a la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente pertenecerán a razas cárnicas y/o sus cruces, excluyendo para la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente los animales procedentes de razas de aptitud láctea.	Verificación documental de las razas de los animales: DIBs	Responsable de la explotación ganadera. Responsable de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en Oficina Central.	Registros: DIBs Archivo: en la Oficina Central se dispondrá de un registro con las razas de los animales destinados a la marca.
Los animales destinados a la obtención de carne de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente reciben una lactancia materna durante los primeros 5 meses de vida.	Verificación documental de la fecha de nacimiento del animal y la fecha de entrada a cebo o destino a establecimiento de sacrificio.	Responsable de la explotación ganadera. Responsable de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en Oficina Central.	Registros: Guía de movimiento y sanidad pecuaria. Registro de altas/bajas de la explotación. D.I.B.s Archivo: en la Explotación ganadera se archivarán los registros indicados.
Los animales admitidos para la marca pertenecerán a las siguientes denominaciones Ternera blanca, Ternera o Añojo	Verificación documental de la edad y sexo de los animales: DIBs	Responsable de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en Oficina Central.	Registros: DIBs Archivo: en la Oficina Central se dispondrá de un registro con la fecha de nacimiento, fecha de sacrificio y sexo de los animales destinados a la marca.

Requisito a Controlar	Sistema de Control	Responsable del Control	Registros, Archivo y Seguimiento
<p>Conformaciones admitidas: S, E, U, R. Grados de engrasamiento admitidos: 2-3. Pesos de canal: Ternera blanca: menor a 180 Kg. Ternera: 150-370 kg. Añojo: 200-450 kg.</p>	<p>Verificación in situ de las características de las canales de vacuno destinadas a la marca.</p>	<p>Responsable de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en Oficina Central.</p>	<p>Registros: Registro de Trazabilidad. Archivo: en la Oficina Central se dispondrá de los registros de trazabilidad de las canales destinadas a la marca.</p>
<p>Correcta utilización del etiquetado de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente en el punto de venta.</p>	<p>Visita de control anual a establecimientos detallistas que comercialicen carne de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente</p>	<p>Responsable de la marca Carne de Vacuno Sierra de San Vicente</p>	<p>Registros: Informe de visita a punto de venta. Archivo: en la Oficina Central se dispondrá de los informes realizados en las visitas a los puntos de venta. Seguimiento: Personal de la Oficina Central, comprobará anualmente el cumplimiento de este requisito, dejando constancia de dicha visita al establecimiento detallista.</p>