



# **PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DEL LOGOTIPO "RAZA AUTÓCTONA" EN LOS PRODUCTOS DE LA ESPECIE PORCINA DE RAZA PORCO CELTA**

**SEGÚN RD 505/2013, DE 28 DE JUNIO**



**ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE LA RAZA PORCINA CELTA (ASOPORCEL)**

<b>1</b>	<b>OBJETO .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>IDENTIFICACIÓN DE LA ASOCIACIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>ÁMBITO DE APLICACIÓN .....</b>	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS.....</b>	<b>3</b>
<b>5</b>	<b>SISTEMA DE TRAZABILIDAD .....</b>	<b>8</b>
<b>6</b>	<b>SISTEMA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DE LA ASOCIACIÓN.....</b>	<b>10</b>
6.1	INSPECCIÓN EN LAS EXPLOTACIONES .....	11
6.2	INSPECCIÓN EN LOS MATADEROS .....	11
6.3	INSPECCIÓN EN INDUSTRIAS ELABORADORAS Y PUNTOS DE VENTA.....	12
<b>7</b>	<b>NO CONFORMIDADES Y RÉGIMEN DISCIPLINARIO .....</b>	<b>12</b>
7.1	RÉGIMEN DISCIPLINARIO .....	12
7.2	RELACION DE NO CONFORMIDADES.....	13
7.3	APLICACIÓN DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIO .....	14
<b>8</b>	<b>ANEXO I. LOGOTIPO DE RAZA AUTÓCTONA. ....</b>	<b>17</b>



## 1 OBJETO

---

El presente pliego tiene por objeto establecer el **conjunto de condiciones para el uso del logotipo "Raza Autóctona"** para los **productos de la especie porcina raza autóctona Porco celta**, según lo establecido en el Real Decreto 505/2013, del 28 de Junio, por el que se regula el uso de dicho logotipo en los productos de origen animal.

La raza porcina Porco celta está recogida y reconocida en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España como raza autóctona española en peligro de extinción (Real Decreto 2129/2008, de 26 de Diciembre).

## 2 IDENTIFICACIÓN DE LA ASOCIACIÓN

---

**NOMBRE:** Asociación de Criadores de la Raza Porcina Celta (ASOPORCEL)

**DIRECCIÓN:** Pazo de Ferias y Congresos. Avenida Fábrica de la Luz s/n, 27004 LUGO

**CIF:** G27243500

**TELÉFONO:** 982 226 252

**WEB:** [www.asoporcel.es](http://www.asoporcel.es)

**EMAIL:** [asoporcel@asoporcel.es](mailto:asoporcel@asoporcel.es)

**RESPONSABLE DEL PLIEGO DE CONDICIONES:** Iván Rodríguez Paz (Director Técnico de ASOPORCEL).

**ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN:** Junta Directiva de ASOPORCEL.

### 3 ÁMBITO DE APLICACIÓN

---

El **ámbito de aplicación** de este pliego comprenderá desde la explotación de nacimiento de los animales hasta el punto de venta.

Las fases incluidas serán las siguientes:

- PRODUCCIÓN PRIMARIA

Explotaciones ganaderas de nacimiento, cría y cebo de animales de la especie porcina de raza Porco celta.

- TRANSFORMACIÓN

Mataderos, salas de despiece, industrias elaboradoras y en general cualquier establecimiento admitido por la legislación vigente en el que se realice el sacrificio, despiece, envasado, elaboración, transformación y embalado de productos de la raza.

- COMERCIALIZACIÓN

Puntos de venta. Estos podrán ser oficinas de despacho de las propias salas de despiece y elaboración autorizadas por ASOPORCEL, o clientes de éstas. O bien, aquellos establecimientos que soliciten a ASOPORCEL el alta para la venta de productos al detalle. Se podrán incluir locales de restauración donde se realice el consumo de productos de la raza.

La relación de operadores autorizados por ASOPORCEL para el uso del logotipo "raza autóctona" Porco celta estará disponible y permanentemente actualizada en la página web de la asociación: [www.asoporcel.es](http://www.asoporcel.es)

#### 3.1 - PERSONAS Y ENTIDADES LEGITIMADAS

El logotipo "raza autóctona" Porco celta sólo puede ser utilizado por las personas y/o entidades autorizadas por ASOPORCEL que, previamente inscritas en alguno de los Registros de operadores autorizados por esta entidad, cumplan con todos los requisitos legales, y se sometan a todos los controles establecidos en el presente pliego que atestigua una vigilancia especial y una garantía de adecuada calidad.

## 4 DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

---

El logotipo "Raza Autóctona" Porco celta solo se podrá emplear en las carnes y/o productos elaborados o transformados obtenidos de animales de la raza porcina Porco celta certificados por ASOPORCEL.

### 4.1 CONDICIONES DE CRÍA/SACRIFICIO/DESPIECE Y ELABORACIÓN.

#### DE LAS EXPLOTACIONES DE CRÍA Y/O CEBO

Las granjas de producción de lechones y de cebo estarán enclavadas en el territorio de la Comunidad autónoma de Galicia y zonas limítrofes que autorice ASOPORCEL para poder realizar su seguimiento, y sólo podrán hacer uso de la marca aquellos animales inscritos en el libro genealógico de la raza, al igual que las ganaderías que cumplan su reglamentación específica y el programa de conservación de la raza. Reconocidos a tal efecto por la asociación de criadores. Los animales serán alimentados con productos del campo, mezcla de cereales triturados, frutos secos y otros productos de la tierra. Se admitirán piensos previamente autorizados por la asociación. En los quince días anteriores al sacrificio, el cerdo no recibirá ningún tipo de tratamiento o medicamentos.

Las explotaciones de cría deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Las instalaciones deberán encontrarse en perfectas condiciones de habitabilidad para los animales, libres de humedad o de medios propicios para la proliferación de agentes patógenos.
- Los animales deben contar con el espacio suficiente para desarrollar su actividad en semilibertad.
- Los alimentos destinados a los animales deberán reunir las condiciones recogidas en el presente pliego de condiciones.
- Se deberá llevar un registro de los nacimientos de los lechones destinados a la comercialización bajo el logotipo "Raza Autóctona" Porco celta.

- Los animales deberán estar inscritos en el libro genealógico de la raza Porco celta y cumplir su reglamentación específica, así como el programa de Conservación de la raza.
- Se deberá controlar la administración de medicamentos, señalando en el libro para tal fin y fijándose en el período de supresión de los mismos.
- ASOPORCEL enviará algún técnico para indicarle al criador el número mínimo, máximo y óptimo de aprovechamiento de la finca, así como las recomendaciones más idóneas de manejo y alimentación.

- Se deberán asegurar que los lechones destinados a la comercialización bajo el logotipo sean amantados un mínimo de 21 días y un máximo de 90 días de edad.

Las explotaciones de cebo deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Los animales adquiridos deberán estar inscritos en el libro genealógico de la raza Porco celta y cumplir su reglamentación específica, así como el Programa de Conservación de la raza.
- El ingreso y la adaptación a la nueva explotación deberá realizarse de una forma poco traumática para los animales.
- Las instalaciones deben encontrarse en perfectas condiciones de habitabilidad para los animales, libres de humedad o de medios propicios para la proliferación de agentes patógenos.
- Los animales deben contar con el espacio suficiente para desarrollar su actividad en semilibertad.
- Los alimentos destinados a los animales deberán reunir las condiciones recogidas en el presente pliego de condiciones.
- Se deberá controlar la administración de medicamentos, señalando en el libro para tal fin y fijándose en el período de supresión de los mismos.
- Se deberá llevar un registro de los animales cebados y destinados a sacrificio para comercializarse bajo el logotipo.
- Se deberá controlar que quince días antes del sacrificio de los animales no se les ha suministrado ningún tipo de tratamiento o alimentación medicamentosa y que han guardado ayuno durante un mínimo de doce horas antes de su transporte.

- El transporte deberá realizarse cumpliendo la normativa vigente y contemplando el bienestar animal.

#### DE LOS MATADEROS

Los mataderos serán reconocidos para tal efecto por la asociación de criadores, además deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente y en ellos permanecerá el cerdo antes de su sacrificio, un tiempo no inferior a doce horas, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas del glucógeno muscular. Durante este tiempo se les proporcionará a los animales agua "ad libitum". Los animales entrarán en el matadero con una identificación individual, perteneciente al Libro Genealógico de la raza, y con un número de lote donde se indicará el REGA del ganadero y la fecha de entrada.

Durante el período de reposo anterior al sacrificio, se mantendrá una perfecta separación entre los cerdos que no están controlados por la asociación.

Una vez sacrificado y antes de su despiece, se identificará cada canal con el número que se le asigna en el matadero y que se hará relacionar con el número del libro y con los marchamos colocados en las extremidades y la cabeza.

El oreo de la canal se realizará a temperatura que no supere los diez grados centígrados, con una duración mínima de cuatro horas, y con una humedad relativa del noventa por ciento en la primera hora y del ochenta y cinco por ciento en las restantes. Seguidamente puede ser enviada a la sala de despiece o en el propio matadero, si tiene autorización para ello, puede ser despiezada para su manipulación y elaboración.

El transporte de las canales desde los mataderos a los locales de despiece y elaboración se realizará siempre en vehículos frigoríficos de forma que entren en la nave de elaboración con una temperatura en el centro de la canal de entre cero y dos grados centígrados.

#### DE LAS SALAS DE DESPIECE Y ELABORACIÓN

Las salas de despiece y elaboración serán reconocidas para tal efecto por la asociación de criadores. En el caso de que tengan autorización, podrán realizar el oreo de la canal en la propia sala de despiece o elaboración.

Una vez despiezada la canal y perfilados los perniles, la carne que sea para salar será mantenida entre 24 y 48 horas a una temperatura entre -2 y +2 grados centígrados y, como mínimo, el tiempo necesario para conseguir una temperatura de +2 grados centígrados en el interior de la pieza.

#### DE LOS PUNTOS DE VENTA

Abarcarán puntos de venta, tanto de carne como de producto elaborado y cocinado. Abarcarán también carnicerías, puntos de ventas al detalle y restaurantes, reconocidas a tal efecto por la asociación de criadores.

Estos podrán ser oficinas de despacho de productos de las propias salas de despiece y elaboración, o clientes de éstas. Por tanto, si tiene sala de despiece de alta en los registros de la marca, ya será suficiente para el despacho de productos y si no, tendrá que solicitar el alta para la venta de productos al detalle.

## 4.2 PRODUCCIÓN CÁRNICA

La carne de Porco celta, y por ende sus productos derivados, se caracterizan por su intensa coloración roja y por las vetas de grasa infiltrada, que le proporcionan jugosidad y ternera, además de un intenso aroma y sabor.

Desde el punto de vista nutricional destaca su elevada composición en ácidos grasos esenciales, hierro, minerales y vitaminas.

Todo ello fruto de la sinergia entre el potencial genético de la raza, el tipo de alimentación y el sistema de cría en libertad.

En consecuencia, el logotipo "RAZA AUTÓCTONA" se empleará, de forma exclusiva y rigurosa, en canales, despieces, productos elaborados y/o precocinados que procedan de animales:

- Inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porco celta.
- Las ganaderías deben cumplir la reglamentación específica del Libro Genealógico y el Programa de Conservación de la raza.
- Nacidos y criados en la Comunidad Autónoma de Galicia y zonas autorizadas por ASOPORCEL, para poder realizar su seguimiento.
- Que cumplan las condiciones estipuladas en el presente pliego.



Los cerdos destinados a sacrificio deben cumplir ciertos requisitos. Los machos estarán castrados antes de entrar en el período de cebo y las hembras no podrán estar en celo o gestación en el momento del sacrificio.

Se establece la siguiente clasificación:

- Lechón: cerdo desde el nacimiento al destete (entre 21 y 90 días).
- Cochinillo destetado: cochinillo no lactante de hasta 16 semanas de edad.
- Cebo: cerdo de más de 16 semanas hasta el sacrificio (hasta 18 meses).
- Cerda mayor: cerda dedicada a la reproducción en algún momento de su vida productiva.

En cuanto a los jamones y paletillas, la transformación ha de componerse de una primera fase de curación, necesaria para la correcta conservación de los productos, y de una segunda fase de maduración, en el transcurso de la cual las piezas evolucionan en sus caracteres sápidos y aromáticos a causa de un proceso bioquímico que, unido a las cualidades de la materia prima, determinan la calidad del producto y en particular su sabor y aroma característicos. Este proceso tendrá una duración mínima de doce meses.

La curación se compondrá de cuatro operaciones: salazón, lavado, asentamiento (post salado) y secado.

La salazón se realizará con sal en contacto con las piezas, prohibiéndose cualquier otro procedimiento y cuya duración dependerá del peso de éstas. Se podrá frotar previamente con nitrificantes autorizados si así se desea. Terminada la salazón se lavarán las piezas con agua templada para eliminar la sal adherida. En la fase de asentamiento, 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.

El tiempo de permanencia de las piezas en las cámaras dependerá del peso de las mismas, oscilando entre cuarenta y cinco y noventa días. En cualquier caso, este período será suficiente para que la cantidad de NaCl 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.

El secado se llevará a cabo preferentemente en secaderos naturales provistos de ventanales con apertura regulable que permita el control de la ventilación y con ello las condiciones óptimas de humedad y temperatura. Se permitirá también para el secado aquellos locales provistos de aparatos para mantener el adecuado grado termo hidrométrico. 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 proceso de elaboración de todos los productos se realizará exclusivamente en las salas de elaboración autorizadas para el uso del logotipo "Raza autóctona" Porco celta.

Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración de los productos tenderán a obtener piezas de la máxima calidad que reúnan los caracteres tradicionales de los productos.

## 5 SISTEMA DE TRAZABILIDAD

En cumplimiento de la normativa vigente, y en particular del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, en todas las etapas del proceso de producción, transformación y distribución de los alimentos deberá asegurarse la trazabilidad.

Sin menoscabo de los sistemas de trazabilidad de que dispongan las explotaciones, mataderos, industrias y puntos finales de venta, los productos amparados por el logotipo "RAZA AUTÓCTONA" PORCO CELTA cumplirán además con un sistema adicional de seguimiento.

Los controles de los productos y de la trazabilidad serán responsabilidad de los operadores. Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad de los animales y de sus productos, como el cumplimiento del pliego de condiciones.

Los animales estarán inscritos en el Libro Genealógico de la raza porcina Porco celta. En este Libro de Registro estarán inscritas además de las explotaciones porcinas, los ejemplares. Los animales estarán identificados individualmente con doble crotal auricular numerado específicamente, tal como indica la normativa específica del Libro de la raza.

ASOPORCEL proporcionará a cada explotación la documentación necesaria para apuntar las declaraciones de nacimientos (altas), bajas (salidas) y cubriciones, que deberán enviar de forma trimestral a la oficina de la Asociación de criadores. El personal autorizado de ASOPORCEL comprobará el cumplimiento de la normativa del libro genealógico de la raza, del programa de conservación de la raza, así como la correcta identificación de los animales.

Para la producción cárnica, las canales de estos animales serán identificadas con un marchamo numerado en cada una de las cuatro extremidades con el logotipo de "raza autóctona" y con un marchamo numerado en cada media cabeza, además se cubrirá una ficha donde se recogerá nº de canal, nº de identificación en el libro genealógico, peso, marchamos numerados de cada extremidad, marchamos numerados de cada media cabeza.

A la sala de despiece llegarán las canales enteras que serán despiezadas. Les acompañará documentación de traslado que indiquen los datos relativos a la procedencia, con la fecha de salida de las canales y el número de lote. Posteriormente se emitirá el documento de registro de despiece con el número de piezas obtenidas y el lote asignado. En cuanto al despiece llevarán etiquetas identificativas numeradas y correlacionadas.

Las etiquetas y precintos de garantía numerados serán colocadas por el personal autorizado por parte de la Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta (ASOPORCEL) pudiendo ser el responsable de la explotación porcina donde se criaron los animales, especialmente en el caso de la venta directa de los productos desde la propia granja al consumidor final o a establecimientos de venta al por menor que suministren directamente al consumidor final.

Para la obtención de productos elaborados o transformados, tendrá que existir documentación que indique el nombre y el número de autorización sanitaria de los establecimientos de procedencia, los números de identificación de las canales, de los despieces o de los lotes y la cantidad de producto. Para la salida deberá existir un documento que indique el número de referencia asignado al lote y su relación con la carne, la fecha de elaboración, la fecha de salida y el establecimiento de destino.

Para la elaboración de comida preparada, existirá documentación que indique la procedencia de las carnes, que haga referencia a la identificación de las canales, de los despieces o de los lotes y la cantidad de producto. Para la salida deberá existir un documento que indique el número de referencia asignado al lote y su relación con la carne, la fecha de elaboración, la fecha de salida y el establecimiento de destino.

En los puntos de venta y en los locales de restauración, existirá constancia documental, por medio de facturas o albaranes o cualquier documento similar, elaborado por la asociación, que indique los datos relativos al origen de los productos y cantidades. En los locales de restauración se observará una concordancia entre el producto que entra en el local y el consumido. En los puntos de venta y locales

de restauración podrá existir publicidad específica de la raza y del logotipo, de propiedad de ASOPORCEL, que le será devuelta a la asociación cuando así le sea requerido.

En general existirán registros de entradas y salidas en las diferentes fases de la producción y venta, de tal forma que sea posible el seguimiento del animal y sus productos desde su origen hasta su venta final y su consumo.

Se podrán establecer nuevos mecanismos de control para garantizar la trazabilidad, si se cree necesario.

## **6 SISTEMA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DE LA ASOCIACIÓN**

ASOPORCEL, como titular de este pliego de condiciones y cesionaria del uso del logotipo "raza autóctona" Porco celta por parte del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, velará por la correcta utilización del mismo. Para lo cual establece un sistema de autocontrol propio en todos los niveles de la cadena de producción.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas complementarias, la Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta (ASOPORCEL) contará con registros, permanentemente actualizados, donde se inscribirán los diferentes operadores tras la presentación de la correspondiente solicitud por parte de sus titulares.

La Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta con el fin de asegurar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este pliego, realizará inspecciones periódicas semestrales en todos los operadores autorizados.

Los operadores autorizados tomarán las medidas necesarias para que en todo momento se cumpla lo dispuesto en este pliego de condiciones y mandarán copia de estos registros a ASOPORCEL.

La trazabilidad del producto quedará asegurada en todo momento a través de un control documental de los datos contenidos en los registros y etiquetados de los diferentes operadores autorizados. Este sistema es controlado por personal autorizado por la Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta (ASOPORCEL).

Los operadores autorizados se comprometen a permitir el acceso a sus instalaciones a las personas encargadas de ejercer el control de este pliego.

## 6.1 INSPECCIÓN EN LAS EXPLOTACIONES

El personal autorizado por ASOPORCEL comprobará mediante visitas semestrales de los técnicos autorizados por ASOPORCEL a las explotaciones el cumplimiento de la normativa del libro genealógico de la raza, del programa de conservación de la raza, así como la correcta identificación de los animales y el resto de condiciones recogidas en este pliego que les puedan ser aplicadas.

En estas visitas se harán controles, mediante inspecciones visuales de las instalaciones y de la documentación.

## 6.2 INSPECCIÓN EN LOS MATADEROS

El personal autorizado por ASOPORCEL, realizará controles semestrales en estos establecimientos, donde se examinarán los productos, se supervisarán las identificaciones, los registros y los etiquetados definidos en este pliego.

El sacrificio se llevará a cabo en mataderos previamente autorizados, en los que se haya comprobado que se cumplen las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación aplicable al sector y asegurando:

- Correcto manejo antemortem.
- Correcto aturdimiento y sacrificio.
- Correcta manipulación y oreo de la canal.

## **6.3 INSPECCIÓN EN INDUSTRIAS ELABORADORAS, TRANSFORMADORAS, PUNTOS DE VENTA Y LOCALES DE RESTAURACIÓN**

El personal autorizado por ASOPORCEL realizará controles semestrales a todos los operadores implicados en estas fases de la cadena de producción para comprobar la identificación, etiquetado y registro de productos.

En todos los puntos se podrán utilizar técnicas laboratoriales de análisis genéticos existentes para comprobar la trazabilidad del producto.

## **7 NO CONFORMIDADES Y RÉGIMEN DISCIPLINARIO**

### **7.1 RÉGIMEN DISCIPLINARIO**

1.- Corresponde al Director Técnico de la Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta, como responsable del pliego de condiciones, la determinación de las no conformidades o incumplimientos y la gravedad de las mismas y del tratamiento de no conformidades por incumplimiento del presente pliego de condiciones.

2.- Las decisiones podrán ser recurridas ante la Junta Directiva de ASOPORCEL en un plazo de 15 días a contar desde la notificación de la decisión al operador implicado. Podrá presentar toda la documentación que estime conveniente.

3.- La Junta Directiva analizará el recurso, pudiendo el Presidente solicitar las aclaraciones que estime oportunas al operador implicado. Tras este análisis se adoptará una resolución definitiva, frente a la cual no cabrá recurso alguno. Esta resolución será comunicada al operador implicado.

4.- En los casos de uso indebido del logotipo de Raza Autóctona 100% Porco celta por parte de personas físicas o jurídicas no autorizadas por la Asociación, la Junta Directiva dará traslado a la autoridad

competente en la materia según se establece en el artículo 8 del Real Decreto 505/2013 de 28 de junio.

5.- En el caso que se detecten razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas, que hagan referencia al logotipo, a los nombres protegidos por él, o cualquier denominación no admitida que cree confusión en los consumidores, la Junta Directiva dará traslado a la autoridad competente en la materia según se establece en el artículo 8 del Real Decreto 505/2013 de 28 de junio.

## 7.2 RELACION DE NO CONFORMIDADES

Las no conformidades cometidas por los operadores autorizados por la Junta Directiva de ASOPORCEL para la utilización del logotipo, se clasificarán de la siguiente forma:

- a) De tipo administrativo.
- b) Por incumplimiento del pliego, de las normas de desarrollo o de las instrucciones técnicas de la Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta en cualquier fase.
- c) Por uso indebido del logotipo Raza Autóctona 100% Porco celta.

### No conformidades de tipo administrativo:

- Falsear u omitir datos y/o documentos necesarios en los diferentes registros del pliego.
- No comunicar a ASOPORCEL cualquier variación que afecte a los datos necesarios para la ejecución y comprobación de las condiciones del presente pliego.
- No conservar la documentación e identificaciones necesarias indicadas en este pliego.
- El impago de las cuotas previstas, de los servicios prestados o de las sanciones impuestas.
- No exponer al público la documentación del producto.
- No comunicar en el tiempo establecido las altas y bajas de los animales de la explotación.
- Cualquier omisión o falsificación de datos relativos a la producción, transformación, distribución, comercialización o al movimiento de productos.

En general, las infracciones de tipo administrativo serán todas aquellas originadas por inexactitud, omisión o falsedad en la elaboración de declaraciones y demás documentos, o por no cumplir los plazos que para dichos documentos se establezcan, así como actuar contra los acuerdos que en estas materias pueda adoptar la Junta Directiva de ASOPORCEL para el uso del logotipo Raza Autóctona.

No conformidades por incumplimiento del pliego, de las normas de desarrollo o de las instrucciones técnicas de la Asociación de criadores (ASOPORCEL) en cualquier fase:

- Manipular o falsificar las identificaciones, precintos, etiquetas o documentos en cualquiera de las fases incluidas en este pliego de condiciones.
- No permitir o dificultar la recogida de información en las inspecciones o comprobaciones, así como las labores de control recogidas en el pliego por el personal autorizado para ello.

No conformidades por uso indebido del logotipo Raza Autóctona 100% Porco Celta:

- Utilizar el logotipo en productos que no hayan sido obtenidos de acuerdo a este pliego en lo referente a la procedencia de animales inscritos en el libro genealógico.
- Utilizar razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas, que hagan referencia al logotipo, en la comercialización de productos no amparados por éste o que creen confusión en los consumidores.
- Uso de medios de identificación no autorizados por ASOPORCEL o que no se ajusten a lo que establece el Real Decreto 505/2013 de 28 de Junio.
- La indebida tenencia, negociación o utilización del logotipo, así como su falsificación.
- Efectuar cualquier fase del producto con operadores no autorizados por ASOPORCEL.
- En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en el presente Pliego e instrucciones técnicas de ASOPORCEL en materia de uso, promoción, publicidad e imagen del logotipo.

### 7.3 APLICACIÓN DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIO

7.3.1 Las sanciones se aplicarán según su importancia y trascendencia. Así pues, se distinguirán tres grados en las infracciones:





#### DE TIPO LEVE:

- Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan un especial beneficio para el infractor.
- Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por ASOPORCEL.

#### DE TIPO GRAVE:

- Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre el consumidor o suponga un beneficio especial para el infractor.
- Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por ASOPORCEL para una falta leve.
- En todos los casos en los que no proceda la aplicación de las leves o las muy graves.

#### DE TIPO MUY GRAVE:

- Cuando se produzca una reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación obligatoria exigida por este pliego, por las normas complementarias e instrucciones técnicas de ASOPORCEL.
- Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por ASOPORCEL para una falta grave.
- Cuando de la infracción se deriven perjuicios graves para ASOPORCEL, otros operadores y/o consumidores.

7.3.2 En caso de reincidencia en un periodo inferior a un año, se aplicará la infracción superior a la detectada.

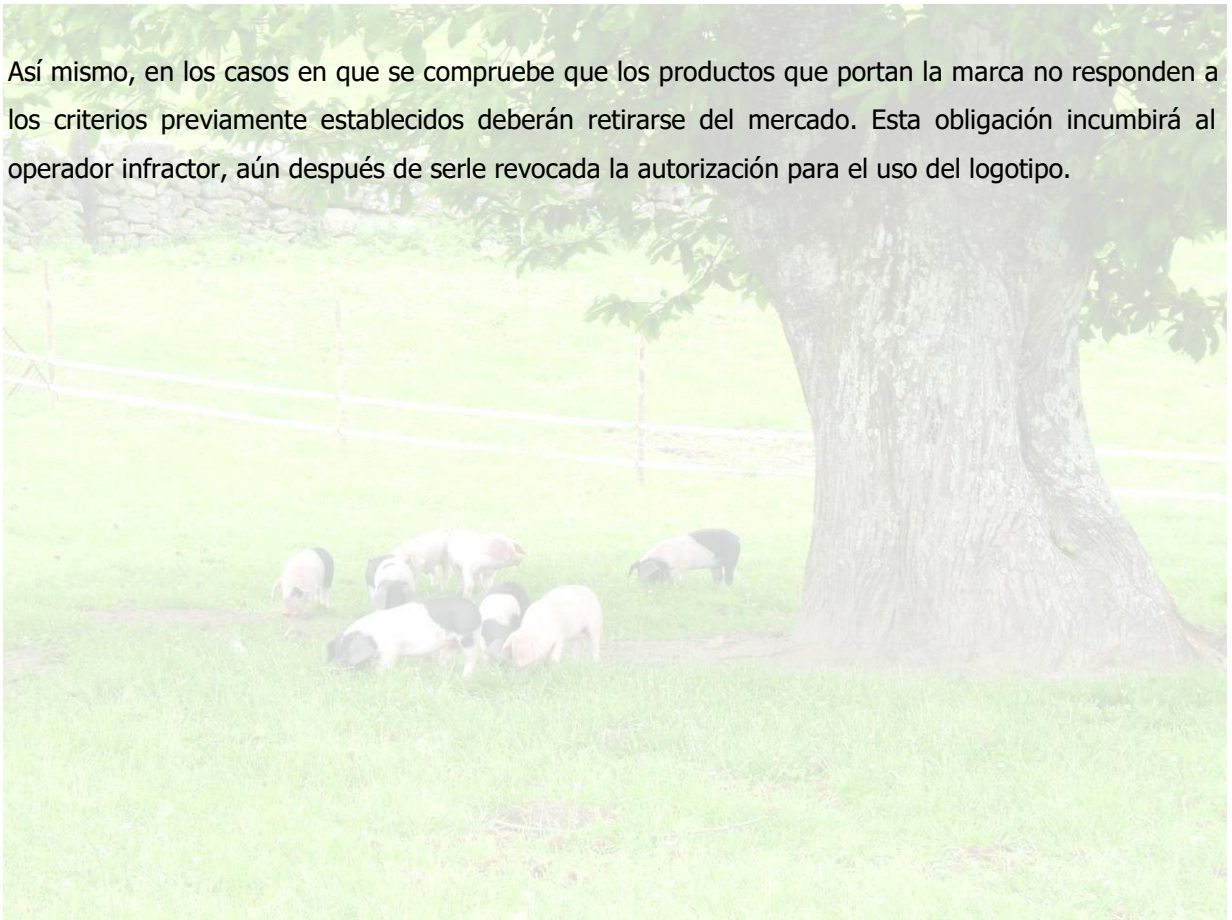
7.3.3 El régimen disciplinario se aplicará según el grado de la infracción cometida, así:

- Las no conformidades leves se resolverán siempre con apercibimiento y se podrá aplicar la suspensión temporal de hasta un mes del uso del logotipo, en tanto se subsanan las deficiencias detectadas.
- Las infracciones graves se resolverán con la suspensión temporal de hasta 6 meses del uso del logotipo, implicando la prohibición de uso de logotipo en tanto no transcurra el periodo establecido y causando baja en el registro de operadores autorizados por ASOPORCEL durante ese mismo periodo.

- Las infracciones muy graves se resolverán con la suspensión definitiva del uso del logotipo, implicando la prohibición de su uso, la devolución de todo el material relacionado y la baja en el registro de operadores autorizados por ASOPORCEL. En este caso, el operador podrá presentar una nueva solicitud de uso del logotipo transcurrido un año.

En todos los casos en que la resolución del expediente suponga un mayor esfuerzo de inspección y/o toma de muestras, el infractor deberá abonar los gastos originados además de los que ocasione la tramitación del expediente.

Así mismo, en los casos en que se compruebe que los productos que portan la marca no responden a los criterios previamente establecidos deberán retirarse del mercado. Esta obligación incumbirá al operador infractor, aún después de serle revocada la autorización para el uso del logotipo.



## 8 ANEXO I. LOGOTIPO DE RAZA AUTÓCTONA.

---



Figura 1. Logotipo Raza Autóctona para los productos derivados de la raza porcina Porco celta.