



# BOLETÍN OFICIAL

El texto del Boletín Oficial del Parlamento de Canarias puede ser consultado gratuitamente a través de Internet en la siguiente dirección: <http://www.parcn.es>

## SUMARIO

### PROYECTOS DE LEY

DICTAMEN DE COMISIÓN

**9L/PL-0017** De Calidad Agroalimentaria.

Página 1

### PROYECTO DE LEY

DICTAMEN DE COMISIÓN

**9L/PL-0017** *De Calidad Agroalimentaria.*

*(Publicación: BOPC núm. 101, de 18/2/2019).*

#### Presidencia

Emitido dictamen por la Comisión de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, relativo al proyecto de Ley de Calidad Agroalimentaria, con fecha 15 de febrero de 2019, en conformidad con lo establecido en el artículo 107 del Reglamento del Parlamento, dispongo su publicación en el Boletín Oficial del Parlamento.

En la sede del Parlamento, a 19 de febrero de 2019.- PD EL SECRETARIO GENERAL, Salvador Iglesias Machado.

### PROYECTO DE LEY DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

La Comisión de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, en sesión celebrada el día 15 de febrero de 2019, ha debatido el Proyecto de Ley de Calidad Agroalimentaria (PL-17) y, de conformidad con lo establecido en el artículo 130 del Reglamento eleva al Pleno el siguiente

#### DICTAMEN

#### PROYECTO DE LEY DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

#### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

#### I

La apuesta por los alimentos de calidad, consecuencia del cambio de prioridades en el destino final de la producción agroalimentaria a favor de los intereses de los consumidores, es una de las características más significativas de la denominada “transición postproductivista” que están viviendo los espacios agrarios actuales.

La calidad alimentaria se ha asentado en el discurso de la política agraria europea de los últimos años. Su toma en consideración obedece a dos factores: el primero, a la exigencia de consumir alimentos saludables ante los escándalos alimenticios acontecidos en Europa a finales del siglo XX; y el segundo, a la creciente demanda de alimentos percibidos como de calidad, en los que se valora la variedad y la diversidad de los mismos frente a las producciones estandarizadas, así como el consumo de alimentos de origen local, los denominados de kilómetro 0, que no sólo son productos más frescos y más sostenibles, sino que contribuyen a mejorar la economía y el desarrollo locales.

En este sentido, la percepción de la calidad forma parte de un proceso de construcción social en los que el propio consumidor, de forma subjetiva, confiere unas determinadas cualidades a un producto que considera relevantes, destacando las peculiaridades del proceso de elaboración producción, la certificación de la misma por parte de un organismo de control y la atracción generada por su presencia o sabor. El consumidor demanda mayor información sobre lo que consume y exige que se garantice que el producto alimentario sea lo que dice que es, en su etiquetado, en su presentación y en su publicidad.

Por otra parte, la creciente preocupación de los consumidores sobre las características en la forma de producción o transformación de los productos agroalimentarios, es una realidad, que se refleja en las nuevas técnicas como la producción de productos modificados genéticamente. Así, la sociedad es cada vez más sensible a la hora de apreciar y valorar que los productos sean naturales y, por tanto, exige la responsabilidad de las administraciones para su control.

Canarias se ha declarado territorio libre de cultivo de transgénicos, pero es necesario dar un paso más para que esta declaración se convierta en una realidad.

Uno de los atributos más interesantes es el que relaciona la calidad con las particularidades territoriales en las que ha sido elaborado o transformado el producto o con el método de producción respetando unos estándares medioambientales. Es el propio consumidor el que valora la personalidad de “los productos de la tierra”, frente a la estandarización propuesta desde la globalización, en sectores como el del queso o el del vino, que son habitualmente protegidos con distintivos de calidad por parte de las administraciones. Igualmente, el consumidor valora los productos agroalimentarios que han sido producidos atendiendo a prácticas respetuosas con el medio ambiente, frente a los producidos por la agricultura convencional.

Por otro lado, en relación a la calidad estándar, los consumidores prefieren productos frescos y de cercanía y de mejor calidad, frente a los que son importados, es decir, aquellos que se producen en las islas y que son más sostenibles y que incrementan el desarrollo local, la creación de empleo, la diversidad productiva y que les ofrecen garantías sobre la forma de producción, sobre todo frente a las producciones que vienen de terceros países. Para ello deben saber identificar claramente estos productos.

## II

Por otro lado, la existencia, en los últimos años, de una preocupación creciente por la calidad de la alimentación, y la cada vez mayor demanda de los ciudadanos, exigen a la Administración que garantice que los productos que salgan al mercado ofrezcan una seguridad contrastada.

Los profundos cambios que ha experimentado la producción y la comercialización alimentaria, la incorporación de nuevas tecnologías y formas de comercialización, y el incremento de los intercambios entre regiones y Estados, hacen necesario adaptar la normativa a la nueva situación y establecer medidas que permitan controlar, al menos con la misma atención, tanto los alimentos destinados o provenientes de la propia comunidad autónoma, como los de otras regiones o Estados de la Unión Europea y fuera de la Unión Europea, máxime si tenemos en cuenta la peculiaridad de Canarias por su dependencia exterior, así como su singularidad en lo que respecta a barreras fitosanitarias.

En este sentido, es necesario establecer obligaciones de carácter general para todos los operadores alimentarios, al objeto de asegurar la trazabilidad o rastreabilidad de los productos que entran o que se producen en nuestra comunidad autónoma, clave para asegurar el origen y para eliminar de los canales de comercialización aquellos productos no conformes. Estas obligaciones están vinculadas a un régimen adecuado de inspección, adopción de medidas cautelares y, en su caso, de aplicación de las correspondientes sanciones, al tiempo que se debe flexibilizar la exigencia de dichas obligaciones a aquellos operadores con producciones reducidas y destino cercano al origen de la producción, así como a aquellos otros cuya actividad presente poca complejidad, y en los que la aplicación de las exigencias generales, en todo su rigor, no repercuten en un mejor control y protección del interés general. Esta flexibilización no pretende relajar las medidas protectoras de la calidad agroalimentaria o las garantías al consumidor sino establecer un nivel de exigencias acorde con el riesgo, en la línea de lo determinado para sus respectivos ámbitos de aplicación por la reglamentación alimentaria europea. Así, el Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios en sus considerandos (15) y (16); o el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en el anexo V, punto 19. Se trata, en definitiva, de garantizar la calidad agroalimentaria estándar, que se corresponde al nivel básico que debe satisfacer un alimento, proteger los intereses de los consumidores y garantizar la lealtad de las transacciones comerciales, así como el funcionamiento eficaz del mercado interior. Así también se garantiza que la información que llega al consumidor acerca de un producto sea veraz, evitando el engaño, especialmente en relación con el origen de los productos, cuestión ésta que afecta a las producciones de origen de Canarias y a los objetivos de autoabastecimiento y soberanía alimentaria de un territorio isleño como Canarias.

Como complemento a lo anterior, existen otro tipo de características de calidad, que están por encima de los requisitos básicos de la calidad agroalimentaria estándar, regulados por disposiciones de cumplimiento voluntario. Esta es la denominada “calidad diferenciada”, definida por los atributos de valor o factores que distinguen a determinados productos de acuerdo a sus características organolépticas, de composición o de producción, que responden a las demandas de un grupo de consumidores cada vez más exigente y selectivo, y que repercuten, en última instancia, en un incremento del valor del producto.

Los distintos regímenes de calidad, establecidos por la normativa (Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, o Producción Ecológica, entre otras), forman parte de una política tendente a la protección y promoción de productos de excelencia que estimula una producción agraria variada, apoya el desarrollo de las pequeñas industrias y fija la población al medio rural.

Desde este punto de vista, no puede obviarse que en Canarias la importancia del sector agroalimentario obedece de manera muy importante a su vinculación con la conservación paisajística y medioambiental del territorio, así como a la articulación de su medio rural, pilares socioeconómicos de nuestra comunidad autónoma, que tenemos la obligación de preservar.

En este sentido, es mandato para las instituciones públicas canarias potenciar aquellos productos producidos, elaborados o transformados en Canarias susceptibles de distinguirse con alguno de los programas de calidad establecidos, por su vinculación con una zona geográfica determinada, por su elaboración o transformación con arreglo a métodos tradicionales o por su producción a través de fórmulas respetuosas con el medio ambiente. Igualmente, es importante abordar la definición jurídica de determinados productos típicos de Canarias que vienen usando términos acuñados por el uso en nuestra comunidad y que son propios de nuestro territorio, como denominación de venta del producto.

### III

El régimen jurídico aplicable a la calidad alimentaria se caracteriza por ser un conjunto normativo disperso y complejo. Ello se debe a la especial incidencia que en esta materia ha tenido la distribución vertical de la potestad legislativa entre la Unión Europea (artículos 32 a 38 del Tratado de la Unión Europea), el Estado español (artículo 149.1.13.<sup>a</sup> de la Constitución española) y la Comunidad Autónoma de Canarias (artículo 31.1, 4 y 5 Estatuto de Autonomía de Canarias); pero, también, a la transversalidad de la competencia, que puede ser abordada desde diferentes ámbitos materiales (agricultura-ganadería, sanidad y consumo).

Por otro lado, debemos señalar que la legislación alimentaria aborda la calidad de los alimentos y, por ende, del producto agroalimentario desde tres vertientes: a) la higiénico-sanitaria o de protección de la salud (calidad nutricional, como aptitud de los alimentos para satisfacer las necesidades del organismo en términos de energía y nutrientes y calidad higiénica como conformidad del producto con normas que permiten garantizar su salubridad); b) la de protección del consumidor (calidad de servicio como la información correcta sobre el producto que se ofrece al consumidor para facilitar el adecuado uso, consumo o disfrute del producto en cuestión); y c), por último, desde la vertiente de la protección de la lealtad en las transacciones comerciales (calidad comercial como conformidad del producto con las normas de comercialización). Es en estos dos últimos aspectos de la calidad donde el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria ejerce sus competencias y, por consiguiente, el ámbito material de la iniciativa legislativa.

Esta comunidad autónoma, hasta ahora, ha regulado mediante ley cuestiones orgánicas, como son la creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (Ley 1/2005, de 22 de abril), el régimen jurídico de los consejos reguladores de vinos de Canarias (Ley 10/2006, de 11 de diciembre) y la regulación de los órganos de gestión de las figuras de calidad de productos agrícolas, alimenticios y agroalimentarios no vínicos (Ley 4/2015, de 9 de marzo). De ahí que, en la línea marcada por otras comunidades autónomas, sea necesaria la elaboración y aprobación de una ley de calidad agroalimentaria de Canarias que, sin entrar en cuestiones de salud pública, permita garantizar la lealtad de las transacciones comerciales, proteger los intereses de los consumidores y promover y favorecer los productos locales en un marco de libre competencia; y que regule la calidad agroalimentaria en su doble vertiente de calidad estándar y calidad diferenciada.

Asimismo, es necesario que el Gobierno de Canarias desarrolle normativamente sus competencias en relación con la cadena alimentaria para asegurar a los consumidores que los alimentos cumplen con los requerimientos que le son de aplicación.

### IV

La presente ley consta de una exposición de motivos, donde se resume de forma breve los objetivos del texto, y una parte dispositiva, dividida en un título preliminar, cinco títulos, y las correspondientes disposiciones adicionales, transitorias, derogatoria y finales para la necesaria aplicación, desarrollo y entrada en vigor del texto.

El título preliminar incluye las disposiciones de carácter directivo, destinadas a establecer el objeto, fines y ámbito de aplicación de la ley, al tiempo que se establece la definición de algunos de los términos empleados en el texto que es conveniente precisar.

El título I regula la calidad agroalimentaria estándar, definida como el conjunto de las propiedades y características inherentes al producto agroalimentario, consecuencia de las exigencias previstas en las disposiciones obligatorias relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, producción o transformación, a los procesos utilizados en la misma, así como a la composición, información y presentación del producto. Establece la obligación de que los operadores dispongan de un sistema interno de control de la calidad y define el control oficial. Asimismo, regula determinadas menciones facultativas en el etiquetado de los productos, entre ellas aquellas que hacen referencia a la elaboración, producción o transformación artesanal del producto, a las menciones de vino de frutas, menciones que hagan referencia a una explotación vitícola y, por último, aborda la definición de determinados términos acuñados por el uso, propios de nuestra comunidad como denominaciones venta del producto en cuestión.

El título II se ocupa de la calidad agroalimentaria diferenciada, definida como el conjunto de las propiedades o características de un producto vinculadas a un origen geográfico, tradición o método de producción, consecuencia del cumplimiento de requisitos establecidos en disposiciones de cumplimiento voluntario. A tales efectos, aborda la titularidad de los nombres protegidos por una figura de calidad, así como el alcance y contenido de la protección otorgada por los regímenes de calidad reconocidos y se fijan los criterios que deben cumplirse para el establecimiento de nuevos regímenes de calidad de ámbito autonómico. Se hace mención expresa al símbolo gráfico en los productos agrícolas de calidad específicos de las islas Canarias. Se regula algunos aspectos de los órganos de gestión complementando la *Ley 4/2015, de 9 de marzo, de los órganos de gestión de las figuras de calidad de productos agrícolas, alimenticios y agroalimentarios no vínicos*, así como algunos aspectos del control y certificación de los productos amparados por un régimen de calidad diferenciada.

El título III regula la inspección en el ámbito del control oficial de los productos agroalimentarios, tanto en materia de calidad estándar para todos los operadores agroalimentarios, como en materia de calidad diferenciada para aquellos operadores voluntariamente integrados en algún régimen de calidad, estableciendo la posibilidad de que por el personal inspector se puedan adoptar medidas cautelares al objeto de proteger el interés público, detallando los supuestos en que puedan adaptarse y los tipos de medidas.

El título IV, por su parte, regula el régimen sancionador, acorde a las garantías constitucionales dispuestas en el ámbito del derecho sancionador, concretamente en el artículo 25.1 de la Constitución española, estableciendo un catálogo de infracciones y sanciones en la materia para todos los operadores agroalimentarios, así como para los órganos de gestión y entidades de control y certificación, al corresponder a la comunidad autónoma dictar las normas administrativas sancionadoras en aquellas materias sustantivas en las que tiene competencia, necesidad que se acrecienta como consecuencia de la Sentencia 142/2016, de 21 de julio, dictada en el recurso de inconstitucionalidad interpuesto en relación con diversos preceptos de la *Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria*, que declaró inconstitucional el catálogo de infracciones que con carácter básico contenía, y que obliga a falta de regulación autonómica a la aplicación supletoria del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

El título V crea el Consejo Canario de Control de la Cadena Alimentaria como órgano de coordinación entre los distintos departamentos del Gobierno con competencias en materia de inspección y control alimentario.

Por último, señalar que la ley pretende simplificar el ordenamiento jurídico autonómico. A tales efectos, se derogan el Decreto 45/1999, de 18 de marzo, por el que se regula la gestión del símbolo gráfico para los productos agrarios y pesqueros de calidad específicos de Canarias y su Orden de desarrollo de 19 de mayo de 1999, así como las órdenes de 25 de abril de 1996 y de 30 de noviembre de 1998, que regulan determinados aspectos relacionados con la agricultura ecológica y, por último, la Orden de 7 de febrero de 1994, por la que se regula el proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a la denominación de origen en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, toda vez que se ha observado que la nueva regulación europea en la materia, a través de los correspondientes reglamentos de ejecución y delegados de la Comisión, más detallados, hacen innecesaria la regulación contenida en esas normas.

## V

Para dar respuesta a esa realidad, la regulación de la calidad agroalimentaria debe sustentarse en tres criterios: simplificación, racionalización y actualización de las reglas aplicables.

En este sentido, “simplificar” significa reducir cargas y trámites excesivos e innecesarios y, simultáneamente, clarificar los procedimientos que guían la acción de las distintas administraciones públicas y sus relaciones, sin disminuir las garantías en los procedimientos.

También es preciso racionalizar, mediante una reordenación de las reglas y de los instrumentos de intervención, en aras a conseguir la claridad y la certidumbre, evitar duplicidades e incoherencias, eliminar la dispersión normativa, actuar sobre los excesos regulatorios, así como actualizar la normativa de modo que la misma dé respuesta a las nuevas necesidades.

La ley, acorde con las directrices de simplificación y reducción de cargas en la tramitación administrativa, elimina o simplifica determinados procedimientos de acceso a determinadas actividades, en concreto, en lo que se refiere a los trámites para el ejercicio de la actividad de producción ecológica, donde se ha eliminado el registro previo para el ejercicio de la actividad e, incluso, la obligación de los operadores de renovar anualmente su intención de continuar con dicha actividad.

## VI

Este texto ha sido sometido a los procedimientos previstos en materia de transparencia y acceso a la información pública, habiéndose oído a los sectores afectados a través de las distintas fases de participación ciudadana en la elaboración de las iniciativas normativas que contempla la normativa vigente. Igualmente, se han tenido en cuenta los principios de buena regulación, en el conjunto del ordenamiento jurídico que regula la materia (normativa comunitaria y estatal de carácter básico) encontramos lagunas que hay que cubrir, fundamentalmente en materia

sancionadora, para lo que se precisa una regulación mediante ley formal sin posibilidad de regulación mediante una norma de rango inferior, dando seguridad a los operadores sobre las normas a aplicar.

Sin menoscabo de otros valores, se incorporan y destacan el medio ambiente, la diversificación de la economía, la preservación del patrimonio cultural gastronómico, el desarrollo rural contribuyendo a la fijación de la población en el medio rural, la igualdad de género, etc., que pueden calificarse de criterios universales.

Se ha intentado integrar la perspectiva de género, contribuyendo a eliminar las desigualdades y promover la igualdad entre mujeres y hombres y, en virtud del principio de transversalidad recogido en el artículo 5.1 de la Ley Canaria de Igualdad, se contribuye a que la ejecución y planificación de las políticas llevadas a cabo por las administraciones competentes en materia de calidad agroalimentaria vayan orientadas a eliminar desigualdades.

La competencia para dictar la regulación propuesta se fundamenta en los artículos 130, 114 y 132 del Estatuto de Autonomía de Canarias, a cuyo tenor, la Comunidad Autónoma de Canarias tiene competencia exclusiva en materia de agricultura, ordenación y planificación y promoción de la actividad económica regional, y denominaciones de origen.

## **TÍTULO PRELIMINAR**

### **DISPOSICIONES GENERALES**

#### **Artículo 1.- Objeto.**

1. La presente ley tiene por objeto establecer el marco normativo que permita garantizar la calidad estándar y diferenciada de los productos agroalimentarios, producidos, elaborados, transformados o comercializados en la Comunidad Autónoma de Canarias, con sujeción a la normativa comunitaria y estatal de aplicación, así como la promoción y el reconocimiento de la producción con origen en Canarias.

2. Asimismo, constituye el objeto de esta ley:

a) La regulación de la inspección, el control de calidad, la prevención y lucha contra el fraude y el régimen sancionador en materia de calidad y conformidad de los productos agroalimentarios.

b) El desarrollo de las políticas para hacer efectiva la declaración de la Comunidad Autónoma de Canarias como zona libre de cultivos transgénicos.

#### **Artículo 2.- Fines.**

1 El objeto expresado en el artículo anterior se concretará en la consecución de los siguientes fines:

a) La garantía y protección de la calidad de los productos agroalimentarios.

b) La protección de los derechos e intereses legítimos de los operadores agroalimentarios y de los consumidores finales, garantizando una información correcta y completa de la calidad y el origen del producto en su cadena alimentaria.

c) La lealtad de las transacciones comerciales.

2. Asimismo, es finalidad de la presente ley contribuir a compatibilizar la mejora de la calidad de los productos agroalimentarios con la protección del medio ambiente, el uso responsable de los recursos naturales, el cumplimiento de las normas de bienestar animal y el desarrollo sostenible del medio rural.

#### **Artículo 3.- Ámbito de aplicación.**

1. El ámbito de aplicación de esta ley comprende las actuaciones que se lleven a cabo en materia de calidad estándar y calidad diferenciada de los productos agroalimentarios y, elementos para uso alimentario, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, incluyendo los productos que se venden por internet, en el territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias, sin perjuicio de lo dispuesto por la normativa específica sobre marcas, disciplina de mercado y defensa de los consumidores y usuarios.

2. No obstante, quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta ley todos los aspectos relativos a seguridad alimentaria y requisitos higiénico-sanitarios y de salud pública de los alimentos y productos alimenticios; así como lo relativo a sanidad animal, sanidad vegetal y bienestar animal, regulados en su normativa específica.

#### **Artículo 4.- Definiciones.**

A los efectos de la aplicación e interpretación de esta ley, se entiende por:

a) “Análisis de peligros y puntos de control crítico” (APPCC): sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos en relación con la inocuidad de los alimentos.

b) “Cadena alimentaria”: conjunto de actividades que llevan a cabo los distintos operadores que intervienen en la producción, transformación, distribución y comercialización de alimentos o productos alimenticios directa o por vía electrónica, excluyendo las actividades de la hostelería y la restauración. En particular, se incluyen las actividades de producción, fabricación, elaboración, transformación, manipulación, procesamiento, preparación, tratamiento, acondicionamiento, envasado, embotellado, embalaje, etiquetado, depósito, almacenaje, exposición, conservación, expedición, transporte, circulación, importación, exportación, distribución, presentación del producto, venta y suministro al consumidor final.

c) “Calidad agroalimentaria”: la conformidad de un producto agroalimentario, en relación con las materias primas, procedimientos de producción y transformación, con las normas de comercialización que le sean de aplicación, distinguiéndose entre calidad estándar y calidad diferenciada.

d) “Circuito corto de comercialización”: forma de comercio comprometida con la cooperación, el desarrollo económico local y las relaciones socio-económicas entre productores y consumidores en un ámbito geográfico cercano, basada en la venta directa sin intermediario o limitada a un máximo de un intermediario entre productores o elaboradores y el consumidor, vinculada a operadores de pequeña escala en el mercado.

e) “Comercialización”: la posesión, tenencia, depósito o almacenaje de productos agroalimentarios o de elementos para uso alimentario, incluidas materias primas para la producción de productos agroalimentarios, para su venta, oferta de venta o cualquier otra forma de transferencia o cesión, gratuita o no, incluyendo el comercio electrónico.

f) “Consumidor final”: adquirente último de un producto agroalimentario, que no lo emplee como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector agroalimentario.

g) “Elementos para uso alimentario”: cualquier producto o sustancia, así como equipos y utensilios, que se utilicen o tenga una probabilidad razonable de ser utilizados en la producción, transformación, distribución o comercialización de productos agroalimentarios.

h) “Entidades de control y certificación”: organismos, públicos o privados, objetivos e imparciales, acreditados para realizar el control de los procesos de producción, elaboración, transformación y comercialización y de las características fisicoquímicas, organolépticas y específicas que definen un producto agroalimentario amparado por un régimen de calidad.

i) “Etiquetado”: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto agroalimentario y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho producto.

j) “Figura de calidad”: el nombre o denominación que permite identificar y diferenciar a unos productos que cumplen unas normas específicas y comunes para todos ellos y que se encuadran dentro de un régimen de calidad.

k) “Guía de prácticas correctas”: documento elaborado por el Estados miembro o por la industria alimentaria para la correcta aplicación de los principios del sistema APPCC, conforme lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

l) “Normativa específica de la figura de calidad diferenciada”: el documento normativo del producto reconocido con una figura de calidad que regula las condiciones y requisitos exigibles al producto para poder ser identificado con la correspondiente figura de calidad, en concreto los pliegos de condiciones de producto (o reglamentos de las denominaciones o indicaciones geográficas), y documentos únicos a que hacen referencia los Reglamentos (CE) n.º 110/2008, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 1308/2013, (UE) n.º 251/2014. Así como la regulación de la potestad de los Órganos de Gestión conforme a la Ley 4/2015, de 9 de marzo, de los órganos de gestión de las figuras de calidad de productos agrícolas, alimenticios y agroalimentarios no vínicos, tales como el manual de calidad; las condiciones de uso de la marca asociada a la figura de calidad; los requisitos establecidos para las etiquetas y envases comerciales, así como para las contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía.

m) “Lote”: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas y que deberá ser identificable y diferenciable del resto de la producción a efectos de trazabilidad.

n) “Operador agroalimentario” u “operador”: persona física o jurídica, así como sus agrupaciones, que desarrollen por cuenta propia, con o sin ánimo de lucro, alguna de las actividades relacionadas con cualquiera de las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización de un producto agroalimentario.

n-bis) (nueva) “Operadores de pequeña escala en el mercado”: aquellos operadores cuyo volumen de producción y comercialización no exceda de una cantidad recogida en la norma de desarrollo, dependiendo de la actividad y el producto agroalimentario. El Gobierno procederá a desarrollar mediante decreto, en el plazo máximo de los dieciocho meses siguientes a la entrada en vigor de la presente ley, las cantidades máximas para ser considerado operador de pequeña escala.

El Gobierno deberá desarrollar mediante decreto, las cantidades máximas para ser considerado operador de pequeña escala.

ñ) “Producción primaria”: la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. También se incluye la recogida de la miel y otros alimentos procedentes de la apicultura, su centrifugación y el envasado embalaje en las instalaciones del apicultor, aun cuando sus colmenas se encuentren lejos de las mismas. Queda igualmente incluida la actividad de aprovechamiento cinegético o forestal.

o) “Producto agroalimentario” o “producto: cualquier sustancia o producto obtenido de la agricultura, ganadería, aprovechamientos cinegéticos o forestales, o derivado de ellos, destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, hayan sido, o no, transformados entera o parcialmente, así como cualquier sustancia o producto destinado a la alimentación animal, siempre que este vaya destinado a la alimentación humana.

Se consideran excluidos del concepto de producto agroalimentario:

- I. Las semillas y plantas de vivero.
- II. Los animales vivos, salvo que estén ya dispuestos para ser comercializados para consumo humano.
- III. Las plantas antes de la cosecha.
- IV. Los medicamentos.
- V. Los cosméticos.
- VI. El tabaco y los productos del tabaco.
- VII. Las sustancias estupefacientes o psicotrópicas.
- VIII. Los residuos y contaminantes.
- IX. Los productos fitosanitarios.
- X. Los productos zoonos sanitarios.
- XI. Los productos fertilizantes.

Además, quedan excluidos de esta ley los productos de la pesca y de la acuicultura, destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, hayan sido, o no, transformados entera o parcialmente, que estarán sujetos a su normativa propia.

p) “Publicidad”: toda presentación al público, por cualquier medio distinto del etiquetado, que persigue o puede influir en las actitudes, las convicciones y el comportamiento, con objeto de fomentar directa o indirectamente la venta de un producto agroalimentario.

p-bis) (nueva) “Trazabilidad”: capacidad de conocer el origen y destino de los productos agroalimentarios o de los elementos para uso alimentario, así como la identidad, lote o partida y localización de los operadores que intervienen a lo largo de todas las etapas, en el espacio y el tiempo, de su producción, transformación, distribución y comercialización, incluso transporte, mediante un sistema documentado.

q) “Régimen de calidad”: cualquier mecanismo de protección de un producto agroalimentario que reconozca una calidad diferenciada debida a unas características específicas vinculadas a un origen geográfico, tradición o método de producción.

r) “Sistema de autocontrol”: conjunto ordenado de procedimientos y documentos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos, utilizados por el operador alimentario, que le permiten detectar de forma preventiva si el producto que elabora, produce, transforma o comercializa cumple con los requisitos legales que le son de aplicación.

#### **Artículo 4-bis (nuevo).- La promoción y reconocimiento de los productos agroalimentarios originarios de Canarias.**

En materia de promoción y reconocimiento de los productos agroalimentarios originarios de Canarias, la presente ley tiene los objetivos siguientes:

- a) Incentivar, entre los operadores agroalimentarios del sector, la utilización de las diferentes denominaciones de calidad.
- b) Contribuir a la promoción de los productos canarios de calidad en el mercado y al fomento de las buenas prácticas comerciales.
- c) Preservar y valorar el patrimonio de los productos de calidad de Canarias.
- d) Propiciar las iniciativas de colaboración e interacción entre los operadores agroalimentarios para la realización de actuaciones conjuntas en materia de promoción.
- e) Incorporar la política de promoción de productos de calidad en las políticas de desarrollo rural, medioambiental, turística, gastronómica, artesanal y cultural, entre otras.
- f) Articular las iniciativas públicas y privadas en favor de la calidad de los productos.
- g) Promover el consumo de productos agroalimentarios de origen Canarias.
- h) Promover iniciativas dirigidas a la clarificación y adecuación de las denominaciones de venta y definiciones de los productos, así como el resto de menciones en el etiquetado para una mejor información a los consumidores, para identificar el origen, producción, transformación y envasado que permita revalorizar y diferenciar los productos canarios y la protección de los consumidores y operadores.
- i) Propiciar iniciativas públicas que permitan modificar las denominaciones y definiciones de alimentos cuando las actuales puedan inducir a la confusión en los consumidores y en los agentes económicos del sector.
- j) Articular iniciativas públicas para el desarrollo de la producción ecológica.
- k) Promoción de la identificación de la producción integrada en los productores agroalimentarios.

#### **Artículo 5.- Obligaciones generales de los operadores agroalimentarios.**

1. Los operadores agroalimentarios estarán sujetos a los requisitos, condiciones, obligaciones y prohibiciones establecidas en la presente ley y demás normas que les sean de aplicación.

2. En particular, deberán estar inscritos en los registros administrativos obligatorios o, en su caso, haber realizado la comunicación previa de inicio de actividad, o declaración responsable, cuando así venga exigido por la normativa de aplicación.

**TÍTULO I**  
**CALIDAD ESTÁNDAR**  
**CAPÍTULO I**  
**DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 6.- Calidad estándar.**

A los efectos de esta ley, se entiende por calidad estándar el conjunto de propiedades y características objetivas inherentes al producto agroalimentario, consecuencia de las exigencias previstas en las disposiciones obligatorias, relativas a materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración y transformación, a los procesos y procedimientos utilizados en la misma, así como a la composición, presentación y comercialización del producto final.

**CAPÍTULO II**  
**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ESTÁNDAR**

**Artículo 7.- Aseguramiento de la calidad estándar.**

Sin perjuicio del control oficial establecido en el ámbito de la Unión Europea, el aseguramiento de la calidad estándar se basará en:

- a) Autocontrol del operador.
- b) Control oficial.

*Sección 1.ª*  
*Autocontrol*

**Artículo 8.- Autocontrol.**

1. Los operadores agroalimentarios son los responsables de garantizar que los productos que elaboran, producen o transforman cumplen con la normativa que les sea de aplicación. A tal efecto, deberán disponer de un sistema de autocontrol que garantice que dicho producto cumple con estos requisitos.

2. El sistema de autocontrol mencionado en el apartado anterior, deberá estar documentado y abarcará todas las operaciones de la cadena alimentaria en las que el operador participe. En particular, el sistema de autocontrol deberá reflejar la trazabilidad de los productos, la identificación del producto, sus ingredientes y procedimientos de elaboración, producción y transformación, especificando, para cada fase, los riesgos de incumplimiento, las medidas preventivas para evitarlos, los procedimientos de control establecidos y, cuando proceda, el número, tipo y alcance de los análisis que se deban realizar. Este autocontrol, en materia de calidad agroalimentaria, podrá estar integrado en el sistema basado en un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) o guía de prácticas correctas con el que cuente el operador. Asimismo, el sistema habrá de permitir conocer con exactitud el destino de aquellos productos no conformes que se hallen en el circuito de comercialización, así como el destino de los productos que tengan que ser retirados.

3. La documentación y registros correspondientes al autocontrol deberán estar a disposición de los servicios de inspección en los locales o explotación del operador.

4. El operador es el responsable de efectuar las correcciones necesarias en el sistema de autocontrol que garanticen la eficacia del mismo. En los casos en que el operador detecte deficiencias en el sistema deberá aplicar las medidas correctoras necesarias en el plazo de quince días desde que se haya tenido conocimiento de aquellas, salvo que por causa justificada sea necesario un plazo más amplio.

**Artículo 9.- Trazabilidad de los productos.**

1. Los operadores deberán asegurar, en todas las fases de la cadena alimentaria, la trazabilidad de los alimentos o elementos para uso alimentario.

2. Los operadores deberán tener a disposición de la autoridad competente la información relativa a la trazabilidad de los productos. No se incluirán informaciones que no puedan ser verificadas ni contrastadas por el propio operador o por los servicios de inspección y control de la autoridad competente.

3. Los sistemas de aseguramiento de la trazabilidad que deben llevar los operadores alimentarios deberán contener, como mínimo, y sin perjuicio de las normas sectoriales de aplicación, los siguientes elementos:

- a) La identificación del suministrador y del receptor, así como del producto o productos.
- b) Los registros de los productos, incluyendo, en su caso, el lote.
- c) La documentación que acompaña al transporte de los productos.
- d) Las operaciones de manipulación a las que el operador haya sometido el producto o elementos para uso alimentario.

**Artículo 10.- Identificación del suministrador, receptor y de productos.**

1. Los operadores deberán implantar sistemas efectivos que permitan identificar y localizar a los suministradores y receptores de cualquier lote o partida de un producto agroalimentario o elemento para uso alimentario, así como la información relativa a la vida de dichos productos.

2. Los productos a que se refiere el artículo anterior, destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, habrán de estar convenientemente identificados mediante el etiquetado establecido en la normativa específica.

3. En el supuesto de productos a granel, los operadores están obligados a identificar los depósitos, silos, contenedores o cualquier otro tipo de envase que contenga dichos productos. Esta identificación se hará de forma clara mediante una rotulación o marcado único, visible, legible, indeleble e inequívoco, y habrá de quedar registrada y en correlación con los registros a los que hace referencia el artículo siguiente y, si procede, con la documentación descriptiva de los productos.

4. Queda prohibido el depósito o almacenamiento de productos no identificados, en cualquier instalación o medio de transporte.

#### **Artículo 10-bis (nuevo).- Accesibilidad y claridad de la identificación de los productos agroalimentarios.**

1. En la identificación de los productos agroalimentarios comercializados en la Comunidad Autónoma de Canarias se usará un lenguaje claro y accesible, incluidos aquellos productos identificados con menciones específicas y distintivos de calidad.

2. El Gobierno de Canarias promoverá campañas para dar a conocer el significado de cada una de las menciones específicas y distintivos de calidad de los productos agroalimentarios.

#### **Artículo 11.- Registros de los productos.**

1. Sin perjuicio de lo que disponga, en su caso, la normativa específica, los operadores llevarán un sistema de registros que permita disponer de la información necesaria para poder correlacionar, en todo momento, los productos existentes en las instalaciones con sus datos identificativos, en particular, con la naturaleza, lote, origen, composición, características esenciales y cualitativas, designación y cantidad del producto, así como con la razón social y domicilio del suministrador y del receptor.

2. En los registros se anotarán las entradas y salidas de los productos de las instalaciones del operador, así como las manipulaciones, tratamientos y prácticas realizadas.

3. El registro de productos que procedan de otras instalaciones del mismo operador, deberá reproducir fielmente los datos identificativos así como las características que consten en el documento que acompaña su transporte, o en la documentación comercial.

4. Los registros de todas las operaciones realizadas habrán de conservarse durante cinco años a disposición de los servicios de inspección y control, salvo que se disponga otra cosa en una norma específica.

#### **Artículo 12.- Productos no conformes.**

1. Los productos que no cumplan lo establecido en la presente ley, o en las normas específicas que les sean de aplicación respecto de la calidad estándar, tendrán la consideración de productos no conformes.

También tendrán la consideración de no conforme todos los productos del mismo lote, partida o remesa a la que pertenezca el producto no conforme, a no ser que el operador acredite su conformidad con la norma.

2. Los productos no conformes no podrán utilizarse ni comercializarse dentro del sector alimentario. No obstante lo anterior, detectada la no conformidad de un producto, el operador podrá optar por alguno de los siguientes destinos para dicho producto:

- a) La inmediata regularización.
- b) El destino de forma controlada a sector distinto del alimentario.
- c) La reexpedición al lugar de origen.
- d) La destrucción.
- e) Cualquier otro destino no contemplado entre los anteriores, que garantice su salida del sector alimentario.

Dichos destinos no son excluyentes entre sí, debiendo quedar constancia documental en el autocontrol del operador de cuál fue el destino o destinos de dichos productos no conformes.

3. Los productos no conformes se identificarán debidamente con etiquetas o rótulos que hagan referencia a su no conformidad y deberán almacenarse de manera separada o delimitada para evitar su confusión con los productos conformes.

4. Las existencias, entradas y salidas de productos no conformes serán objeto de registro con arreglo a lo que dispone el artículo 11 de la presente ley. En los documentos de acompañamiento de los productos no conformes se hará constar expresamente esta condición.

#### **Artículo 13.- Modulación del autocontrol.**

1. Sin perjuicio de que disposiciones de ámbito sectorial determinen requisitos específicos, las normas de desarrollo de la presente ley podrán establecer mayores exigencias para cada producto, sector o tipo de operador, particularmente en función de su naturaleza y del especial riesgo de los productos o actividades, de la complejidad de los procesos de transformación, de la dimensión del operador y del volumen y la frecuencia de los intercambios de productos.

2. No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, el autocontrol del operador se entenderá suficiente cuando disponga, al menos, de los procedimientos documentados de los procesos que lleven a cabo el operador, el plan de muestreo y análisis y el procedimiento de trazabilidad según los requisitos establecidos por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 o según la legislación sectorial específica, en los supuestos siguientes:

- a) Cuando la actividad del operador consista, únicamente, en la comercialización, o en el almacenamiento, o en el transporte del producto, sin intervención en su transformación o manipulación.
- b) Cuando la actividad del operador consista en la producción agrícola primaria.
- c) Cuando la actividad del operador consista en la comercialización del producto en circuito corto de comercialización.

### *Sección 2.ª*

#### *Control oficial de la calidad estándar*

#### **Artículo 14.- Control oficial.**

1. El control oficial es toda forma de control efectuada por la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de calidad agroalimentaria.
2. Dicho control podrá consistir en la inspección, toma de muestras y su análisis, examen documental relacionado con la actividad, así como examen de comunicaciones electrónicas y páginas web, verificación de la trazabilidad y de los sistemas de autocontrol.
3. El control oficial se aplicará también a todos los productos y elementos que intervengan en los procesos que forman parte de la cadena: materias primas, ingredientes, productos semiacabados o intermedios y productos terminados; los procesos y equipos tecnológicos de fabricación, elaboración, transformación y tratamiento de productos agroalimentarios; los medios de conservación y de transporte; así como a la información puesta a disposición del consumidor mediante el etiquetado, la presentación, la publicidad o cualquier otro medio de comunicación y al comercio electrónico.
4. Este control se llevará a cabo de conformidad con lo previsto en el título III de la presente ley, y con sujeción a los principios de legalidad, proporcionalidad, seguridad y contradicción.

### CAPÍTULO III

#### MENCIONES ESPECÍFICAS DE DETERMINADOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

#### **Artículo 15.- Vino de finca o vino de parcela.**

1. Los vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegida podrán hacer mención en el etiquetado al nombre de una finca o parcela determinada siempre que dicho vino se elabore, exclusivamente, con uvas procedentes de la parcela o finca que se mencione.
2. La forma de hacer uso de dicha mención, será “vino de la finca” o “vino de la parcela”, seguido del nombre con el que se conoce dicha finca o parcela.
3. El uso de dichas menciones en productos de las categorías 3 a 9, 11, 15 y 16, del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, exigirá la mención de la categoría del producto.
4. Estas menciones aparecerán en las etiquetas del producto en caracteres de menor dimensión que los utilizados para identificar la categoría de producto.
5. A los efectos de esta ley se entiende por “parcela” la parcela SIGPAC definida en el artículo 4 del Real Decreto 1077/2014, de 19 de diciembre, por el que se regula el sistema de información geográfica de parcelas agrícolas y por “finca” el recinto en los términos definidos en ese mismo texto legal.

#### **Artículo 16.- Mención de añada y variedad en vinos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida.**

1. Para poder hacer uso de las menciones de la variedad y la añada en el etiquetado de vinos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida, los operadores han de estar inscritos en el registro de embotelladores y envasadores de vino y bebidas alcohólicas, y deberán comunicar previamente a la autoridad competente los productos en los que pretendan utilizar dichas menciones.
2. En el caso de que la autoridad competente hubiera delegado el control y la certificación de la mención en el etiquetado del año de cosecha y/o del nombre de la variedad o variedades de uva de vinificación, a la comunicación mencionada acompañará un certificado en el que conste que el operador cumple con los requisitos establecidos para utilizarlas en el etiquetado de sus productos. Este certificado será emitido por cualquiera de las entidades de control y certificación en las que se hubiera delegado.
3. En caso de que dicha competencia no hubiera sido delegada, el autocontrol de dichos operadores deberá garantizar, documentalmente, la veracidad de las menciones referidas al año de cosecha y/o al nombre de la variedad o variedades de uva utilizadas en la elaboración de las distintas partidas de vino.

#### **Artículo 17.- Vino de frutas.**

1. Los operadores podrán hacer uso del término “vino” para la comercialización de productos obtenidos a partir de la fermentación de frutas distintas de la uva siempre que esté acompañada del nombre de la fruta o frutas utilizadas en forma de denominación compuesta. El producto así obtenido deberá tener una graduación alcohólica mínima adquirida del 5% y máxima de 15%.

2. En caso de que el producto haya sido obtenido de la fermentación de varias frutas, el nombre de estas deberá aparecer en orden descendente en función de la proporción utilizada y en caracteres del mismo tamaño.

3. Para poder hacer uso de dicho término, los operadores que a la entrada en vigor de esta ley figuren inscritos en el registro de embotelladores y envasadores de vino y bebidas alcohólicas deberán comunicar previamente a la autoridad competente los productos en los que pretendan utilizar aquel.

4. Las menciones aplicadas al vino recogidas en la base de datos electrónica E-Bacchus de la Unión Europea y en la reglamentación comunitaria del sector vitivinícola no podrán ser utilizadas, en ningún caso, para la identificación o comercialización del vino de fruta.

#### **Artículo 18.- Artesanía agroalimentaria.**

1. Sin perjuicio de las normas específicas que regulan la artesanía en determinados alimentos, a los efectos de esta ley, se considerará artesanía agroalimentaria la actividad de elaboración, producción, manipulación y transformación de un producto agroalimentario en la que se utilizan, preferentemente, materias primas de origen local, mediante procesos con predominante intervención manual y sin que la utilización auxiliar de maquinaria haga perder su naturaleza de producto final individualizado; con características que los distinguan de otros productos similares de producción industrial, obteniendo pequeñas producciones controladas en las que es decisiva la intervención directa del elaborador.

2. Los productos agroalimentarios elaborados según lo dispuesto en el apartado anterior podrán hacer uso en su etiquetado, presentación, publicidad o en cualquier forma de información al consumidor, las menciones “artesano”, “artesanal”, “producido artesanalmente” o cualquier otra que haga referencia a esta forma de elaborar el producto.

3. La utilización de dicha mención no exime de la obligación del cumplimiento del resto de requisitos establecidos en la legislación que les sea de aplicación.

4. Reglamentariamente se podrán establecer prescripciones técnicas específicas que regulen la utilización de los términos señalados en el apartado 2 para un producto o grupo de productos agroalimentarios.

#### **Artículo 19.- Productos agroalimentarios tradicionales de Canarias.**

1. Son productos agroalimentarios tradicionales de Canarias aquellos que se producen en las Islas Canarias con denominaciones consagradas por el uso.

2. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en colaboración con los cabildos insulares, elaborará en el plazo de los dieciocho meses siguientes a la entrada en vigor de la presente ley, y mantendrá actualizado, un inventario de las denominaciones de venta que podrán utilizar los productos agroalimentarios tradicionales de Canarias, estableciendo su caracterización y categorización, en su caso.

## **TÍTULO II**

### **CALIDAD DIFERENCIADA**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

#### **Artículo 20.- Calidad diferenciada.**

A los efectos de esta ley se entenderá por “calidad diferenciada” el conjunto de propiedades y características de un producto, vinculadas a un origen geográfico, tradición o método de producción, consecuencia del cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas que regulan los regímenes de calidad y las normas específicas de cada figura de calidad diferenciada, relativas a sus materias primas o procedimientos de producción o transformación.

#### **Artículo 21.- Fines.**

1. Son fines de la calidad diferenciada los siguientes:

- a) Incrementar el valor añadido y mejorar la competitividad de los productos agroalimentarios.
- b) Diversificar la economía y fijar la población en las zonas rurales.

2. Para la consecución de esos fines, la autoridad competente realizará las siguientes actuaciones:

- a) Incentivar la participación de los operadores en regímenes de calidad diferenciada.
- b) Propiciar iniciativas de colaboración, asociación e interacción entre los operadores acogidos a un régimen de calidad diferenciada.
- c) Contribuir a la promoción de los productos amparados por un régimen de calidad diferenciada tanto en el mercado interior como exterior.
- d) Preservar y valorar el patrimonio de los productos amparados por un régimen de calidad diferenciada.
- e) Incardinar la política de promoción de dichos productos en las políticas de desarrollo rural, medioambiental, turístico, gastronómico, artesanal, cultural u otras, llevadas a cabo por el Gobierno de Canarias.

#### **Artículo 22.- Regímenes de calidad.**

1. Para conseguir los fines y objetivos descritos en el artículo anterior, la autoridad competente fomentará la implantación en el territorio de la comunidad autónoma de los siguientes regímenes de calidad:

- a) Denominaciones de origen protegidas (DOP).
- b) Indicaciones geográficas protegidas (IGP).
- c) Especialidades tradicionales garantizadas (ETG).
- d) Indicaciones geográficas de bebidas espirituosas.
- e) Indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados.
- f) Símbolo gráfico para productos agrícolas de calidad específicos de las regiones ultraperiféricas.
- g) Producción ecológica.
- h) Producción integrada.
- i) Aquellos otros que pudieran ser establecidos por la Unión Europea, el Estado o por la Comunidad Autónoma de Canarias.

2. El Gobierno podrá establecer otros regímenes de calidad que, en todo caso, deberán cumplir con los siguientes criterios:

- a) Las características especiales del producto final elaborado, producido o transformado de conformidad con tales regímenes será el resultado de obligaciones precisas que garanticen:
  - las características específicas del producto,
  - los métodos específicos de explotación o producción, o
  - una calidad del producto final que supere de forma significativa las normas comerciales en lo que respecta a los aspectos sanitarios, zoonosológicos y fitosanitarios, al bienestar de los animales y a la protección del medio ambiente;
- b) podrán optar a los regímenes cualquier operador que lo desee;
- c) los regímenes establecerán pliegos de condiciones vinculantes y su cumplimiento será comprobado por la autoridad competente o por un organismo independiente de control en quien esta delegue;
- d) los regímenes serán transparentes y garantizarán la plena trazabilidad de los productos.

#### **Artículo 23.- Régimen jurídico.**

Los distintos regímenes de calidad diferenciada de los productos agroalimentarios se regularán, de acuerdo con su ámbito de protección, por lo previsto en la normativa general de aplicación, tanto europea, estatal como autonómica y, de conformidad con las mismas, con lo previsto por la normativa específica.

#### **Artículo 24.- Titularidad de los bienes protegidos.**

1. Los nombres protegidos por estar asociados a una DOP, IGP, indicaciones geográficas de bebidas espirituosas e indicaciones geográficas de productos vitivinícolas aromatizados, son bienes de dominio público, y no podrán ser objeto de apropiación individual, enajenación o gravamen.

2. La titularidad y protección de estos bienes corresponde a la Comunidad Autónoma de Canarias cuando su respectiva área geográfica se sitúe íntegramente en el ámbito territorial de la comunidad.

#### **Artículo 25.- Derechos de los operadores agroalimentarios acogidos a un régimen de calidad.**

1. Los operadores acogidos a un régimen de calidad diferenciada que cumplan los requisitos establecidos en la normativa específica podrán hacer uso de las menciones protegidas en el etiquetado y publicidad de los productos amparados.

2. No podrá negarse el uso del nombre de la correspondiente figura de calidad a cualquier operador que cumpla los requisitos establecidos en la normativa específica, salvo que se hubiera dispuesto la pérdida temporal o definitiva del uso o concurra otra causa prevista, expresamente, y con carácter general, en la normativa específica reguladora.

#### **Artículo 26.- Obligaciones de los operadores acogidos a un régimen de calidad.**

Además de las obligaciones generales sobre calidad estándar, los operadores que pretendan amparar sus productos bajo un régimen de calidad de los previstos en la presente ley estarán obligados a:

- a) Cumplir con la normativa específica que regule el correspondiente régimen o figura de calidad.
- b) Comunicar cualquier variación en los datos facilitados al incorporarse al correspondiente régimen o figura de calidad en el plazo máximo de un mes desde que se produzcan.
- c) Conservar la documentación que establezca la normativa aplicable en cada caso en condiciones que permitan su comprobación, y por un tiempo mínimo de cinco años, pudiendo superarse hasta el final de la vida útil del producto.
- d) Introducir en las etiquetas y presentación de los productos elementos suficientes para diferenciar de manera sencilla y clara su calificación y procedencia, y para evitar, en todo caso, la confusión en los consumidores.
- e) Cumplir con los acuerdos y decisiones que el órgano de gestión adopte dentro del marco de las funciones propias de gestión de la figura de calidad correspondiente.
- f) Facilitar la información que el órgano de gestión les requiera en el ejercicio de su función de gestión, en especial en lo referente a las etiquetas cuando el órgano de gestión haya establecido requisitos mínimos que aquellas deban cumplir.
- g) Colaborar con la autoridad competente y con los órganos de gestión de la defensa y promoción de la figura de calidad.
- h) Contribuir económicamente a la financiación del órgano de gestión para el desarrollo de las funciones que le son propias.

**Artículo 27.- Alcance de la protección.**

1. La protección de los nombres o términos protegidos por un régimen de calidad será la correspondiente que otorgue la disposición que lo regula y las disposiciones generales. En particular, los nombres o términos protegidos por estar asociados a un régimen de calidad no podrán utilizarse para la designación de otros productos de la misma o similar naturaleza distintos de los amparados, excepto en aquellos supuestos recogidos en la normativa comunitaria.

2. La protección se extenderá desde la producción a todas las fases de comercialización, presentación, publicidad y etiquetado, así como a los documentos comerciales de los productos afectados. La protección implica la prohibición de emplear cualquier indicación falsa o engañosa en cuanto a la procedencia, origen, naturaleza o características esenciales de los productos, en el envase o embalaje, la publicidad o los documentos relativos a los mismos.

3. Los nombres protegidos por estar asociados a un régimen de calidad no podrán ser empleados en la designación, presentación o publicidad de productos de la misma o similar naturaleza que no cumplan los requisitos exigidos por la normativa específica de la correspondiente mención geográfica, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como “tipo”, “estilo”, “imitación” u otros similares, ni aún cuando se indique el verdadero origen del producto.

**Artículo 28.- Autocontrol de la calidad diferenciada.**

El sistema de autocontrol de la calidad diferenciada debe garantizar, además del cumplimiento de los requisitos de la calidad estándar, el cumplimiento de los requisitos y obligaciones exigidos en las normas específicas del correspondiente régimen o figura de calidad. En particular la inscripción en los registros correspondientes o, en su caso, la comunicación previa de inicio de actividad, así como la realización de los ensayos o análisis que permitan conocer que el producto es conforme con aquellas.

## CAPÍTULO II

## SÍMBOLO GRÁFICO EN PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE CALIDAD ESPECÍFICOS DE CANARIAS

**Artículo 29.- Condiciones de utilización del símbolo gráfico en los productos agrícolas de calidad específicos de las islas Canarias.**

1. El símbolo gráfico en Canarias se utilizará para mejorar el conocimiento y aumentar el consumo de los productos agrícolas, en estado natural o transformados, específicos de Canarias, que cumplan las condiciones establecidas en la Decisión de la Comisión de 19 de febrero de 1999, por la que se aprueban las condiciones de utilización del símbolo gráfico en los productos agrícolas de calidad específicos de Canarias.

2. El derecho al uso del símbolo gráfico se otorgará concediendo una autorización para una o más campañas de comercialización.

3. Corresponde al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria autorizar y, en su caso, revocar dicha autorización, así como controlar la correcta utilización del símbolo gráfico por los agentes económicos.

4. La autoridad competente comprobará una vez al año que los agentes económicos autorizados respetan las condiciones de autorización del símbolo gráfico. Para ello se seleccionará, sobre la base de un análisis de riesgo, una muestra de, al menos, el 5% del total de los operadores autorizados. La autoridad competente podrá delegar el ejercicio de las comprobaciones en organismos habilitados para ello, que reúnan las competencias técnicas y de imparcialidad necesarias.

## CAPÍTULO III

## ÓRGANOS DE GESTIÓN

**Artículo 30.- Gestión de las figuras de calidad.**

1. La gestión de cada una de las figuras de calidad reconocidas en el marco de los regímenes de calidad de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, indicaciones geográficas de bebidas espirituosas, e indicaciones geográficas de productos vitivinícolas aromatizados, cuyas respectivas áreas geográficas se sitúen exclusivamente en el ámbito territorial de esta comunidad autónoma, y estén integradas por al menos cinco operadores, podrá ser realizada por un órgano de gestión. Este último requisito no será exigible a aquellas entidades que, a la entrada en vigor de esta Ley hubieran obtenido la autorización como órgano de gestión.

2. A los efectos de la presente ley, se entenderá por órgano de gestión aquella entidad con personalidad jurídica propia y capacidad de obrar suficiente para el cumplimiento de sus fines que, reuniendo los requisitos establecidos para ello, haya sido autorizada como tal por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

El término “consejo regulador” queda reservado a los órganos de gestión configurados como corporaciones de derecho público.

3. No obstante lo dispuesto en el primer párrafo del apartado 2 de este artículo, la agrupación que solicite el reconocimiento de una figura de calidad ejercerá, provisionalmente, las funciones asignadas al órgano de gestión. En su caso, estas comenzarán desde el reconocimiento nacional provisional de la correspondiente figura de calidad, sin necesidad de autorización.

4. En el momento en el que se produzca el reconocimiento definitivo de la figura de calidad, el órgano de gestión provisional dispone del plazo de un año para adaptarse a lo dispuesto en la presente ley y en su normativa específica, y solicitar la autorización para continuar gestionando la correspondiente figura de calidad.

5. Si transcurrido dicho plazo la agrupación solicitante no se adaptara a lo establecido en esta ley o no solicitara la autorización correspondiente perderá el derecho a gestionar la correspondiente figura de calidad.

#### **Artículo 31.- Ámbito de actuación de los órganos de gestión.**

El ámbito de actuación de los órganos de gestión estará determinado por los productores inscritos en los correspondientes registros de la figura de calidad y por los productos protegidos por la figura de calidad de que se trate en cualquier fase de su producción, acondicionamiento, almacenaje, circulación y comercialización.

#### **Artículo 32.- Obligaciones de los órganos de gestión.**

1. Los órganos de gestión estarán sujetos a las obligaciones establecidas en la presente ley, sus normas de desarrollo y a las normas específicas que les sean de aplicación, debiendo facilitar a los órganos administrativos competentes la información que le soliciten en el ámbito de sus competencias.

2. En particular, deberán cumplir las siguientes obligaciones:

a) Comunicar a la autoridad competente en materia de calidad agroalimentaria los acuerdos y decisiones que se adopten por los órganos de gobierno de la entidad de gestión en relación a la gestión de la correspondiente figura de calidad. Estos acuerdos deben ser remitidos en el plazo de un mes desde que se adopten.

b) Suministrar toda la información, incluida la documentación administrativa y contable relativa a su gestión, que requieran la autoridad competente en materia de calidad agroalimentaria o los servicios de inspección.

c) Suministrar a las entidades de control que ejercen actividad certificante en el producto correspondiente la información necesaria para el ejercicio de sus funciones.

d) Poner en conocimiento de la autoridad competente las irregularidades que conozcan.

e) Llevar al día los registros que establezca el pliego de condiciones de la figura de calidad que gestionan, así como realizar las declaraciones que reglamentariamente se establezcan.

f) Dar publicidad suficiente a los acuerdos y decisiones de carácter general, de tal manera que se garantice el conocimiento por los interesados.

g) Remitir a la autoridad competente en materia de calidad agroalimentaria antes de 1 de febrero de cada año la información que, a 31 de diciembre, consta en los registros definidos en las normas específicas de las figuras de calidad que gestionen.

h) Comunicar a la autoridad competente y, en su caso, a la entidad de control, los acuerdos y decisiones adoptados en lo que afecta al control, en el plazo máximo de quince días desde su adopción.

#### **Artículo 33.- Revocación de la autorización de los órganos de gestión.**

1. En caso de que se compruebe que un órgano de gestión incumple alguno de los requisitos exigidos para su autorización por la autoridad competente se dictará acuerdo de inicio del correspondiente procedimiento para la retirada de la autorización, con el contenido mínimo siguiente:

a) Incumplimientos detectados.

b) Plazo para presentar alegaciones.

c) Medidas correctoras a aplicar, en su caso, y plazo, que no excederá de cuatro meses, para su aplicación y comunicación a la autoridad competente de su aplicación.

2. Transcurrido el plazo otorgado sin que la entidad haya aplicado y notificado al órgano competente las medidas correctoras oportunas, se revocará la autorización, previa audiencia a la entidad afectada.

### **CAPÍTULO IV**

#### **CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD DIFERENCIADA**

#### **Artículo 34.- Control.**

1. El control oficial en el ámbito de la calidad diferenciada comprende la verificación de que el producto cumple el pliego de condiciones correspondiente o norma específica del régimen de calidad, así como la supervisión del uso que se haga de los nombres o términos protegidos, así como el control del cumplimiento de las normas de carácter general que le sean de aplicación.

2. El control y certificación de los productos amparados por un régimen de calidad alimentaria podrá ser efectuado:

a) Por la autoridad competente.

b) Por entidades acreditadas en el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065.

#### **Artículo 35.- Certificación de la calidad diferenciada por la autoridad competente.**

1. En aquellos supuestos en los que la autoridad competente realice directamente el control y certificación de un régimen o figura de calidad, este se basará en un examen del sistema de autocontrol implantado por el operador,

comprobando que ofrece suficientes garantías de que es adecuado para verificar que el producto cumple con el pliego de condiciones o norma específica del régimen de calidad correspondiente.

2. Una vez verificado que el sistema de autocontrol es adecuado, la autoridad competente certificará al operador, lo que lo habilita a producir y comercializar al amparo de la figura o régimen de calidad correspondiente.

A tales efectos, la autoridad competente creará un fichero de operadores certificados, con finalidad estadística y de control, en el que figurarán los datos que permitan identificar al operador, el régimen o figura de calidad para la que está certificado y el alcance de la certificación, así como, en su caso, la suspensión de la misma. Dicho fichero tendrá la consideración de fuente de acceso público.

3. La certificación a la que hace referencia el apartado anterior se entenderá emitida con la inclusión de los datos del operador en el referido fichero.

### **Artículo 36.- Suspensión y retirada de la certificación.**

1. En el caso de que se compruebe que el sistema de autocontrol de un operador no garantiza que el producto cumple con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones o norma específica del régimen de calidad correspondiente o que el operador no aplica su sistema de autocontrol o se detecten errores en su aplicación, la autoridad competente, en el plazo de dos meses siguientes a dicha comprobación, iniciará el procedimiento para la retirada de la certificación.

2. El acuerdo de inicio del procedimiento contendrá, al menos, el fallo detectado, en su caso, las medidas correctoras que deba adoptar y el plazo, que no excederá de cuatro meses, para su aplicación y notificación a la autoridad de las medidas adoptadas. Asimismo, dispondrá la suspensión de la certificación, que podrá afectar a toda la producción, elaboración, transformación o comercialización del producto, o a una parte de la misma.

3. La suspensión se levantará cuando la autoridad competente compruebe la efectiva aplicación de las medidas correctoras. Si las medidas correctoras aplicadas por el operador no fueran suficientes para garantizar la conformidad del producto con la norma específica del régimen de calidad, la autoridad competente podrá exigir, de forma motivada, nuevas correcciones, estableciendo un plazo para su aplicación, que no podrá exceder de dos meses.

4. En caso de que, al término del plazo otorgado para aplicar y notificar las medidas correctoras, el operador no las hubiera adoptado o no hubiera aplicado las concretas medidas establecidas en el acuerdo de inicio, la autoridad competente retirará la certificación.

5. Igualmente, la certificación se retirará cuando se compruebe que el operador no tiene actividad económica en relación al régimen o figura de calidad correspondiente durante un año, o que su producción no tenga como destino la comercialización. Se exceptúa el supuesto en el que la falta de actividad económica se deba a causa de fuerza mayor.

6. Tanto la suspensión de la certificación como la retirada de la misma se comunicará al órgano de gestión correspondiente, a los efectos de que por este se proceda a la anotación o baja en el registro correspondiente.

7. En ningún caso tendrá la consideración de sanción la suspensión o retirada de la certificación prevista en este artículo.

8. En los casos en los que el control se encuentre delegado en entidades privadas dichas entidades deberán comunicar al órgano de gestión:

- a) Las decisiones respecto a la concesión, denegación, suspensión temporal o retirada del certificado a los operadores.
- b) Los casos en los que se haya detectado una incorrecta utilización de las marcas de conformidad en los operadores certificados.

## **TÍTULO III**

### **INSPECCIÓN Y MEDIDAS CAUTELARES**

#### **CAPÍTULO I**

#### **INSPECCIÓN**

### **Artículo 37.- Alcance de la inspección.**

1. La inspección consiste en el examen de todos los aspectos relativos a los productos agroalimentarios y elementos para uso alimentario, a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación en materia de calidad agroalimentaria.

2. En orden a la adecuada inspección de productos agroalimentarios y elementos para uso alimentario, la inspección podrá extenderse a:

- a) Los terrenos, locales, oficinas, instalaciones y su entorno, medios de transporte, equipos y materiales.
- b) Los productos semiacabados y los productos acabados.
- c) Las materias primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos y demás elementos para uso alimentario.
- d) Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos agroalimentarios.
- e) Los procedimientos utilizados para la fabricación, elaboración, transformación, producción, tratamiento, envasado o conservación, almacenamiento y distribución de los productos agroalimentarios.
- f) El etiquetado, presentación y publicidad de los productos agroalimentarios y elementos para uso alimentario en cualquier medio, ya sea físico o digital.
- g) La documentación o registros que tengan relación con alguna de las actividades de la cadena alimentaria incluido el del autocontrol y de la trazabilidad realizada por el operador, incluido el comercio electrónico.

**Artículo 38.- Facultades y obligaciones del personal de inspección.**

1. En el ejercicio de sus funciones, el personal funcionario de la Administración pública que realiza funciones inspectoras tiene la consideración de agente de la autoridad y podrá recabar la colaboración de cualquier Administración pública y de las fuerzas y cuerpos de seguridad.

2. El personal de la Administración pública que realiza funciones de inspección puede acceder, en el ejercicio de sus funciones, en cualquier momento y sin previa notificación, a los establecimientos, sus locales e instalaciones, explotaciones y vehículos utilizados para el transporte de mercancías en los que se desarrolle la actividad objeto de la inspección o relacionados con la misma, y recabar la documentación industrial, mercantil, contable o cualquier otra relacionada con la actividad de los operadores que inspeccione, así como solicitar los datos que precise para el esclarecimiento de los hechos investigados.

3. En el ejercicio de sus facultades, el personal inspector podrá realizar una o varias de las operaciones siguientes:

a) Realizar las pruebas, verificaciones, reconocimientos, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la legislación agroalimentaria.

b) Tomar muestras y realizar análisis en orden a la comprobación del cumplimiento de lo previsto en la legislación agroalimentaria.

c) Examinar el material escrito y documental, incluidos los datos, registros y documentos en soporte informático, y obtener copias de todos ellos, que deberán ser facilitados por el operador inspeccionado a requerimiento del personal inspector.

d) Examinar los sistemas de autocontrol aplicados por los operadores inspeccionados y los resultados que se desprendan de los mismos.

e) Realizar cuantas actividades sean precisas para el adecuado cumplimiento de las funciones de inspección que desarrollen.

4. Las operaciones mencionadas en los apartados anteriores podrán completarse en caso necesario:

a) Con las manifestaciones de la persona responsable del establecimiento inspeccionado y de las personas que trabajan por cuenta del operador inspeccionado.

b) Con la lectura de los valores registrados por los instrumentos de medida utilizados por el operador.

c) Con las comprobaciones realizadas por el inspector con sus propios instrumentos o con los realizados con los instrumentos instalados por el operador.

**Artículo 39.- Acreditación y actuación del personal de inspección.**

1. Los inspectores actuantes deberán identificarse, mostrando su acreditación cuando sean requeridos para ello. Esta acreditación tendrá naturaleza administrativa propia y contendrá aquellos datos identificativos que determine la Consejería competente del Gobierno de Canarias, debiendo en todo caso quedar garantizada la protección de los datos personales de los inspectores.

2. En las actuaciones de inspección, el inspector levantará acta en la que constarán los datos relativos a la identificación de la empresa y de la persona ante la que se realiza la inspección, detallando todos los hechos que constituyen el control oficial y, en su caso, las medidas que se hubiesen ordenado. Se facilitará una copia de la misma al responsable del establecimiento o, en su ausencia, a cualquiera de las personas que trabajan por cuenta del operador inspeccionado y que se encuentren en el establecimiento.

3. Los hechos constatados por el personal que realiza funciones inspectoras y que se formalicen en las actas observando los requisitos legales pertinentes tendrán valor probatorio, sin perjuicio de las pruebas que en defensa de los respectivos derechos o intereses puedan señalar o aportar los propios operadores.

**Artículo 40.- Derechos de los operadores inspeccionados.**

1. Los operadores inspeccionados tienen derecho a un contraperitaje de las pruebas o muestras tomadas en la inspección, dentro del plazo y con arreglo al procedimiento establecido reglamentariamente.

2. Los operadores podrán exigir la acreditación del personal inspector en el momento de la inspección, efectuar alegaciones en el mismo acto y obtener una copia del acta.

3. Los operadores tendrán derecho a ser informados de los hechos y circunstancias detectadas en el curso de las actuaciones de inspección.

**Artículo 41.- Obligaciones de los operadores inspeccionados.**

Además de las obligaciones establecidas en el artículo 5 de la presente ley, los operadores alimentarios, a requerimiento de los órganos administrativos competentes o de los inspectores, están obligados a:

a) Facilitar las visitas de inspección y colaborar con el personal inspector.

b) Suministrar toda clase de información sobre los sistemas de producción, transformación, envasado, distribución o comercialización y las instalaciones, productos, equipos y servicios, permitiendo al personal de inspección la comprobación directa de los datos aportados.

c) Suministrar la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas y cualquier otra solicitada por personal inspector con relación al ámbito de aplicación de esta ley, incluyendo la documentación industrial, mercantil y contable.

- d) Facilitar la obtención de copia o reproducción de la referida documentación, incluido en soporte informático.
- e) Permitir que se practique la oportuna toma de muestras o se efectúe cualquier tipo de control o ensayo sobre los productos agroalimentarios o elementos para uso alimentario en cualquier fase de la cadena alimentaria.
- f) Poner a disposición de personal inspector los datos y registros relacionados con su autocontrol.

#### **Artículo 42.- Advertencia previa.**

Si como consecuencia de una inspección se comprueba la existencia de alguna irregularidad, aun cuando esta fuera tipificada como infracción, y siempre que no hubiera sido advertido anteriormente por un hecho de la misma o análoga naturaleza, el servicio de inspección habrá de comunicarla al operador mediante carta de advertencia para que corrija la irregularidad detectada, señalándole plazo para su corrección, en el caso de que concurran las siguientes circunstancias de forma simultánea:

- a) Que el volumen de venta o producción y la posición del operador en el sector no sea relevante.
- b) Que su actividad se circunscriba a un circuito corto de comercialización.
- c) Que el producto objeto de la irregularidad sea de escasa entidad económica, por valor o cantidad.

## CAPÍTULO II MEDIDAS CAUTELARES

#### **Artículo 43.- Adopción de medidas cautelares.**

1. El personal inspector podrá adoptar, en los casos de urgencia inaplazable en que existan claros indicios de infracción de la legislación agroalimentaria, las medidas cautelares que estime oportunas, haciendo constar en acta tanto el objeto como los motivos que fundamentan la medida.

2. Las medidas adoptadas por el personal inspector serán notificadas con carácter inmediato al órgano competente para la iniciación del procedimiento sancionador, el cual decidirá, en un plazo no superior a quince días, ratificarlas, modificarlas, levantarlas o, en su caso, complementarlas con otras, mediante resolución motivada. En caso de alimentos perecederos, el inspector deberá tener en cuenta la caducidad de los mismos, reflejando en el acta la reducción del plazo de forma motivada y adaptado a su caducidad.

En todo caso, dichas medidas quedarán sin efecto si el procedimiento sancionador no se inicia en dicho plazo, o cuando el acuerdo de incoación no contenga un pronunciamiento expreso acerca de las mismas.

3. Las medidas cautelares deben guardar proporción con la gravedad de la infracción y deben mantenerse durante el tiempo estrictamente necesario.

4. Cuando la presunta infracción detectada fuera imputable a una entidad de control y certificación, el órgano competente para incoar el procedimiento administrativo podrá acordar la suspensión cautelar del ejercicio de la actividad delegada. En tal caso, si fuera necesario, la resolución que se dicte establecerá el sistema de control aplicable, en tanto se sustancia el procedimiento sancionador.

5. Los gastos generados como consecuencia de la adopción de las medidas cautelares correrán a cargo de la persona responsable de la infracción.

6. En todo caso, las medidas cautelares podrán ser alzadas o modificadas, de oficio o a instancia de parte, durante la tramitación del procedimiento sancionador, extinguiéndose con la eficacia de la resolución administrativa que ponga fin al procedimiento correspondiente.

#### **Artículo 44.- Tipos de medidas cautelares.**

Las medidas cautelares podrán consistir, únicamente, en las siguientes actuaciones:

- a) La inmovilización de las mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la presunta infracción.
- b) La retirada del mercado de productos agroalimentarios o elementos para uso alimentario.
- c) La suspensión del funcionamiento de un área, un elemento o una actividad del establecimiento inspeccionado, así como de la comercialización, compra o adquisición de productos agroalimentarios o elementos para uso alimentario.
- d) La suspensión de la actividad de certificación de las entidades de control y certificación.
- e) La suspensión provisional del uso de la denominación de origen o indicación geográfica protegida relacionada con la presunta infracción.

#### **Artículo 45.- Destino de los objetos o productos inmovilizados.**

1. En el acuerdo de incoación del procedimiento sancionador, en el que se adopte o confirme la inmovilización cautelar, se comunicará a la persona responsable, que dispone de un plazo de quince días para optar por alguna de las siguientes operaciones:

- a) Corregir la no conformidad de los productos.
- b) Destinar el producto a sectores distintos del alimentario.
- c) Reexpedir el producto a su lugar de origen.
- d) Destruir el objeto o producto inmovilizado o mantenerlos en depósito, en tanto no se resuelva el procedimiento administrativo.

2. Si, transcurrido el plazo indicado, el operador no opta por ninguno de los destinos indicados, el órgano competente decidirá el destino de los objetos o productos inmovilizados. La ejecución material del destino determinado corresponde al operador, que deberá aportar información exacta y periódica de las actuaciones realizadas para dar cumplimiento a la orden de destino cuando ello fuera solicitado por el personal inspector o por el órgano competente.

En todo caso, la ejecución material del destino determinado habrá de ser verificada por el personal inspector, levantando acta al efecto, o bien quedar acreditada documentalmente.

3. No obstante, en el caso de que fueran inmovilizados productos que sean aptos para el consumo, el órgano competente, a solicitud de la persona interesada, podrá autorizar la distribución de la mercancía entre entidades benéficas y otras instituciones públicas y privadas sin ánimo de lucro, procediéndose, en caso contrario, a su destrucción.

4. Los gastos generados por estas operaciones correrán a cargo de la persona responsable de la infracción.

#### **Artículo 46.- Multas coercitivas.**

1. En el supuesto de que la persona inspeccionada no cumpla con las obligaciones derivadas de las medidas cautelares acordadas, el órgano competente para iniciar el procedimiento sancionador podrá imponer multas coercitivas a fin de que se cumpla con las obligaciones impuestas.

2. Las multas se impondrán con una periodicidad de tres meses hasta el cumplimiento total de las obligaciones impuestas y su importe no podrá ser superior a 100 euros al día. Si transcurrido el plazo concedido para la realización de las actividades ordenadas o la aplicación de medidas cautelares el operador no las hubiere realizado, se le podrán imponer nuevas multas coercitivas hasta el cumplimiento total de las obligaciones impuestas.

3. Estas multas serán independientes y compatibles con las que pudieran corresponder como sanción o como multa coercitiva para el cumplimiento de sanciones accesorias.

### **TÍTULO IV**

#### **RÉGIMEN SANCIONADOR**

##### **CAPÍTULO I**

##### **INFRACCIONES**

#### **Artículo 47.- Infracciones administrativas.**

Los incumplimientos de lo dispuesto en esta ley, en la normativa estatal o comunitaria, o en las disposiciones de desarrollo, serán considerados como infracciones administrativas, que podrán ser leves, graves o muy graves, de acuerdo con la tipificación de infracciones realizada en este título.

#### **Artículo 48.- Infracciones leves.**

1. Se considerarán infracciones leves:

a) No estar inscrito en los registros administrativos obligatorios o el ejercicio de cualquiera de las actividades de la cadena alimentaria sin haber realizado la comunicación previa de inicio de actividad o declaración responsable, cuando así lo exija la normativa de aplicación, o sin estar autorizado, en caso de que ello sea preceptivo.

b) Aplicación ineficaz del sistema de autocontrol.

c) No tener actualizados los registros cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que hubo de practicarse el primer asiento no reflejado, siempre que los asientos no registrados puedan justificarse mediante otra documentación.

d) Las inexactitudes o errores en registros o declaraciones cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta no supere en un 15% esta última y ello no afecte a la naturaleza, calidad, características, composición, procedencia u origen de los productos.

e) No tener identificados los depósitos, silos, contenedores y cualquier clase de envase de productos a granel, o su identificación de forma no clara o sin marcado indeleble e inequívoco y, en su caso, no indicar el volumen nominal u otras indicaciones contempladas en la normativa de aplicación.

f) No aplicar, en el plazo establecido, las medidas correctoras en el sistema de autocontrol que garanticen la eficacia del mismo.

g) Las inexactitudes, errores u omisiones de datos o información en el etiquetado cuando estas no afecten a la naturaleza, identidad, calidad, características, composición, procedencia u origen de los mismos.

h) La discrepancia entre las características reales del producto y las que ofrezca el operador cuando estas diferencias no superen el doble de la tolerancia admitida reglamentariamente para el parámetro o elemento de que se trate, cuando no sea tipificada como infracción grave.

i) No presentar dentro de los plazos establecidos las declaraciones obligatorias en la normativa alimentaria, así como presentar dicha declaración de forma incompleta o errónea.

j) Aplicar tratamientos, prácticas o procesos de forma diferente a los obligatorios, siempre que no afecten a la composición, definición, identidad, naturaleza, características o calidad de los alimentos y que no entrañen riesgos para la salud.

k) La tenencia en explotaciones agrarias e industrias elaboradoras o en locales anejos de maquinaria para prácticas no autorizadas o sustancias no autorizadas por la legislación específica para la producción, transformación o elaboración de los productos.

l) La validación o autenticación de los documentos de acompañamiento o documentos comerciales sin estar autorizados por el órgano competente o la ausencia de validación o autenticación cuando este trámite sea obligatorio.

m) No disponer de la documentación y registros correspondientes al autocontrol a disposición de los servicios de inspección, en los locales o explotación del operador.

n) La negativa o resistencia a suministrar datos o facilitar la información requerida por las autoridades competentes o sus agentes en orden al cumplimiento de las funciones de información, vigilancia, investigación e inspección, así como el suministro de información inexacta o incompleta.

ñ) El traslado físico de las mercancías intervenidas cautelarmente sin autorización del órgano competente, siempre que no se violen los precintos ni las mercancías salgan de las instalaciones en las que fueron intervenidas, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

2. Además, para los operadores voluntariamente acogidos a un régimen de calidad diferenciada, se considerarán infracciones leves las siguientes:

a) No comunicar cualquier variación en los datos facilitados al inicio de la actividad cuando no haya transcurrido más de un mes desde el plazo fijado en la presente ley.

b) No cumplir con los acuerdos y decisiones que el órgano de gestión adopte en ejercicio de las funciones que tiene atribuidas de gestión de la figura de calidad.

c) Las inexactitudes o errores en registros o declaraciones cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta no supere en un 5% esta última y ello no afecte a la naturaleza, calidad, características, composición, procedencia u origen de los productos.

d) La expresión en forma distinta a la indicada en la disposición que regula el régimen de calidad o en su respectivo pliego de condiciones, de indicaciones obligatorias o facultativas en el etiquetado o en la presentación de los productos, así como la reproducción de forma distinta a la indicada de los símbolos identificativos de la Unión Europea para las Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidad Tradicional Garantizada, Producción Ecológica, símbolo gráfico de la región ultraperiférica de Canarias o cualquier otro símbolo asociado a un régimen de calidad.

e) La expedición, comercialización o circulación de productos amparados por un régimen o figura de calidad o sus materias primas sin estar provistos de las contraetiquetas, precintos numerados o cualquier otro medio de control establecido para el régimen de calidad correspondiente.

f) El impago de las obligaciones económicas que deriven para la financiación del órgano de gestión de la figura de calidad, en el plazo establecido para ello.

g) No facilitar la información que el órgano de gestión les requiera en el ejercicio de su función de gestión, en especial en lo referente a las etiquetas cuando el órgano de gestión haya establecido requisitos mínimos que aquellas deban cumplir.

3. Para las entidades de control y certificación se considerarán infracciones leves las siguientes:

a) No comunicar a la autoridad competente, dentro de los plazos establecidos reglamentariamente, la información pertinente relativa a sus actuaciones, organización y operadores sujetos a su control.

b) La demora injustificada, por tiempo igual o inferior a un mes, en la realización de las comprobaciones solicitadas por la autoridad competente.

c) Emitir informes acerca de sus actuaciones o ensayos cuyo contenido no esté basado en observaciones directas y circunstanciadas, recogidas por escrito y suscritas por persona adecuadamente identificada.

d) Apartarse de forma injustificada de lo establecido en sus propios procedimientos de actuación.

e) No comunicar en el plazo establecido al órgano de gestión de la figura de calidad correspondiente la información a que hace referencia el artículo 9 letra g) del Decreto 39/2016, de 25 de abril, por el que se regula el procedimiento para delegar tareas de control y certificación en organismos que realicen certificación de producto de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

4. En lo que respecta a los órganos de gestión, constituirá infracción leve:

a) El retraso superior a un mes en la notificación, publicación, o presentación de las declaraciones, acuerdos, informaciones o documentación a que estuvieran obligados.

b) No anotar en los registros de operadores de la figura de calidad que gestionan, la inscripción o, en su caso, la baja de un operador en el plazo de diez días contados a partir de aquel en el que se produzca el hecho o, no anotar las modificaciones en los datos inscritos en igual plazo a contar desde el momento en el que el operador comunica dicha modificación.

c) No comunicar a la autoridad competente cualquier variación en los requisitos exigidos para poder actuar como órgano de gestión en el plazo de un mes desde que se produjo la variación.

d) No suministrar la información necesaria para el ejercicio de sus funciones a los servicios de control oficial o a las entidades de control y certificación en quienes se haya delegado la función de certificación de producto.

**Artículo 49.- Infracciones graves.**

1. Se considerarán infracciones graves:

- a) El incumplimiento por el sujeto de la autorización de los requisitos que fundamentan la misma o, en su caso, de las condiciones de las cláusulas de la autorización o de los requisitos exigibles.
  - b) No disponer de un sistema de autocontrol de calidad o no tenerlo implantado.
  - c) No garantizar la trazabilidad de los productos.
  - d) El retraso en las anotaciones de los registros, en la presentación de las declaraciones y, en general, de la documentación que fuera preceptiva cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado o la fecha límite para presentar la declaración o documentación, siempre que el asiento o los asientos no registrados no puedan justificarse mediante otra documentación.
  - e) Las inexactitudes o errores en los registros o declaraciones establecidos en la normativa alimentaria cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta rebase en un 15% esta última o cuando, no rebasándola, afecte a la naturaleza, calidad, características, composición, procedencia u origen de los productos.
  - f) No conservar la documentación referida al autocontrol durante el tiempo establecido en la normativa de aplicación.
  - g) Las inexactitudes, errores u omisiones de datos o informaciones en el etiquetado, documentos de acompañamiento, documentos comerciales, registros, rotulación, presentación y embalajes, cuando estas afecten a la naturaleza, identidad, calidad, características, composición, procedencia u origen de los productos.
  - h) Las defraudaciones en la naturaleza, composición, calidad, riqueza, peso, exceso de humedad o cualquier otra discrepancia que existiese entre las características reales del producto o elemento del que se trate y las ofrecidas por el operador agroalimentario, así como todo acto voluntario de naturaleza similar que suponga una transgresión o un incumplimiento de lo dispuesto en la legislación vigente.
  - i) Utilizar en las etiquetas, envases o propaganda, nombres, indicaciones de procedencia, clases de producto e indicaciones falsas o símbolos que no correspondan al producto o induzcan a confusión al consumidor.
  - j) Utilizar en el etiquetado o publicidad la reproducción de nombres o símbolos identificativos de la Unión Europea para la denominación de origen protegida, indicación geográfica protegida, especialidad tradicional garantizada, producción ecológica, símbolo gráfico de las regiones ultraperiféricas o cualquier otro símbolo asociado a un régimen de calidad cuando no se tenga derecho a ello.
  - k) La utilización de menciones aplicadas al vino recogidas en la base de datos electrónica E-Bacchus de la Unión Europea y en la reglamentación comunitaria del sector vitivinícola en el vino de frutas.
  - l) No acreditar la veracidad de la información que conste en el etiquetado, documentos de acompañamiento o documentos comerciales del producto.
  - m) La comercialización de productos agroalimentarios sin el etiquetado correspondiente, así como, en su caso, la presentación en envases o embalajes distintos a los que sean preceptivos.
  - n) La aplicación de tratamientos, prácticas o procesos no permitidos, o la utilización de materias primas que no reúnan los requisitos mínimos de calidad establecidos en la normativa vigente, así como la adición o sustracción de sustancias o elementos que modifiquen su composición con fines fraudulentos.
  - ñ) La negativa o resistencia reiterada a suministrar datos o facilitar la información fidedigna requerida por las autoridades competentes o sus agentes en orden al cumplimiento de las funciones de información, vigilancia, investigación e inspección, así como el suministro de documentación falsa.
  - o) Los insultos y el trato no respetuoso al personal funcionario que realiza labores de inspección, al personal auxiliar y, en su caso, a los instructores de los expedientes sancionadores.
  - p) La manipulación, sin contar con la autorización del órgano competente, de mercancías intervenidas cautelarmente.
  - q) El incumplimiento de las órdenes de retirada del mercado o no suministrar a la autoridad competente la información exacta y periódica de las actuaciones realizadas para dar cumplimiento a la orden de retirada del mercado.
2. Además, para los operadores voluntariamente acogidos a un régimen de calidad diferenciada se considerarán infracciones graves las siguientes:
- a) El incumplimiento de las normas específicas del régimen y, en su caso, figura de calidad correspondiente, sobre prácticas de producción, elaboración, transformación, conservación, transporte, acondicionamiento, etiquetado, envasado y presentación, así como la omisión de indicaciones obligatorias del régimen de calidad o figura de calidad.
  - b) Las inexactitudes o errores en registros o declaraciones cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta supere en un 5% esta última o cuando, no rebasándola, afecte a la naturaleza, calidad, características, composición, procedencia u origen de los productos.
  - c) No introducir en las etiquetas y presentación de los productos elementos suficientes para diferenciar de manera sencilla y clara su calificación y procedencia, y para evitar, en todo caso, la confusión de los consumidores.
  - d) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación propios de un régimen o figura de calidad.
3. Para las entidades de control y certificación se considerarán infracciones graves las siguientes:
- a) Ejercer la actividad delegada de control y certificación cuando se hubiese dejado de cumplir con los requisitos exigidos para ello.
  - b) La expedición de certificados o informes cuyo contenido no se ajuste a la realidad de los hechos.

c) La realización de controles, inspecciones, ensayos o pruebas de forma incompleta o con resultados inexactos por una insuficiente constatación de los hechos o por la deficiente aplicación de normas técnicas.

d) El retraso superior a un mes en la presentación ante la autoridad competente de la información o documentación a la que estuvieran obligados por disposición legal.

4. En lo que respecta a los órganos de gestión, constituirá infracción grave la aportación a los órganos administrativos competentes de datos falsos o no suministrar en el plazo otorgado, cuando hubiere sido requerido para ello, las declaraciones, información o documentación a la que estuvieran obligados.

#### **Artículo 50.- Infracciones muy graves.**

1. Se considerarán infracciones muy graves:

a) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres protegidos por una denominación geográfica u otro régimen o figura de calidad diferenciada o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o los signos o emblemas característicos, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza, calidad u origen de los productos, aunque vayan acompañados de los términos “tipo”, “estilo”, “género”, “imitación”, “sucedáneo” u otros análogos.

b) La falsificación de productos o comercialización de productos falsificados, siempre que no sean constitutivas de infracción penal.

c) La modificación de la identidad de los productos agroalimentarios o elementos para uso alimentario mediante la falsificación de los datos o documentos que sirvieran para identificarlos.

d) La negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control oficial.

e) Las coacciones, amenazas, injurias, represalias, agresiones o cualquier otra forma de presión a los empleados públicos y autoridades encargados de las funciones de inspección o vigilancia administrativa, siempre que no sean constitutivos de infracción penal.

f) La puesta en circulación de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la presunta infracción que hubieran sido inmovilizados.

2. Además, para los operadores voluntariamente acogidos a un régimen de calidad diferenciada se considerarán infracciones muy graves las siguientes:

a) El uso de los términos o nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado.

b) La producción, transformación o elaboración de los productos amparados por una mención geográfica con materias primas no permitidas en el correspondiente pliego de condiciones.

3. En lo respecta a las entidades de control y certificación se considerará infracción muy grave la aportación a los órganos administrativos competentes de datos falsos o no suministrar en el plazo otorgado, cuando hubiere sido requerido para ello, las declaraciones, información o documentación a la que estuvieran obligados.

#### **Artículo 50-bis (nuevo).- Prescripción.**

Para la prescripción de las sanciones se estará a lo dispuesto en las normas aplicables en cada caso.

## CAPÍTULO II

### SANCIONES

#### **Artículo 51.- Sanciones.**

1. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 4.000 euros, las infracciones graves serán sancionadas con multa comprendida entre 4.001 y 150.000 euros, y las infracciones muy graves serán sancionadas con multa comprendida entre 150.001 y 3.000.000 de euros.

En los casos de incumplimiento de las obligaciones económicas destinadas a la financiación del órgano de gestión, la cuantía económica de las multas establecidas en el inciso anterior del presente párrafo se incrementará hasta alcanzar el valor del 30 por ciento de la cuantía objeto del impago.

2. Las sanciones previstas en esta ley para las infracciones graves y muy graves serán compatibles con la supresión, cancelación o suspensión total o parcial de toda clase de ayudas oficiales tales como créditos, subvenciones y otros que hubiere solicitado o solicitase en el futuro el operador sancionado en un plazo de cinco años.

3. No tiene carácter de sanción el cierre, cese, clausura, suspensión o interrupción temporal de las actividades empresariales, instalaciones, locales o establecimientos que no dispongan de las autorizaciones administrativas o los registros preceptivos.

4. Tampoco tiene carácter de sanción la denegación de la utilización de un distintivo de calidad ni la suspensión temporal del mismo acordado por la correspondiente autoridad o entidad de entidad de control y certificación.

#### **Artículo 52.- Sanciones accesorias.**

1. En el supuesto de la comisión de infracción grave o muy grave, el órgano competente para resolver podrá imponer como sanción accesoria alguna de las siguientes:

a) Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad en la producción del daño.

b) Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción.

- c) Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada por un período máximo de cinco años.
- d) Suspensión de la actividad de las entidades de control y certificación por un período máximo de diez años.

2. Cuando las infracciones graves sean cometidas por operadores acogidos a un régimen de calidad diferenciada y afecten a este, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal del uso del nombre protegido por un plazo máximo de tres años. Si se tratase de infracciones muy graves, podrá imponerse como sanción accesoria la pérdida temporal por un plazo máximo de cinco años o la pérdida definitiva de tal uso.

3. En caso de que se hayan intervenido cautelarmente mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, el órgano competente para resolver el procedimiento sancionador deberá, en su caso, acordar el decomiso, debiendo determinar el destino final que ha de darse a la mercancía decomisada. Los gastos ocasionados por estas actuaciones corren a cargo de los infractores.

4. Cuando concurra alguna circunstancia de riesgo o daño efectivo para los intereses económicos del sector alimentario, reincidencia en infracciones graves o muy graves o acreditada intencionalidad en la comisión de las infracciones, la autoridad que resuelva el procedimiento sancionador podrá acordar además que se hagan públicas las sanciones impuestas, siempre que hayan adquirido firmeza, acompañadas del nombre de la empresa y de las personas naturales o jurídicas responsables, con expresa indicación de las infracciones cometidas.

Dichos datos se publicarán en el *Boletín Oficial de Canarias* o, si la entidad infractora es de ámbito estatal o internacional, en el *Boletín Oficial del Estado*, y en los medios de comunicación que se consideren oportunos.

#### **Artículo 53.- Graduación de las sanciones.**

1. Para la determinación concreta de la sanción que se imponga, entre las asignadas a cada tipo de infracción, se tomarán en consideración los siguientes criterios:

- a) La existencia de intencionalidad o de simple negligencia.
- b) La concurrencia de varias irregularidades o infracciones que se sancionen en el mismo procedimiento.
- c) La naturaleza de los perjuicios causados.
- d) La reincidencia por la comisión en el plazo señalado en la legislación aplicable de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así se haya declarado por resolución firme en vía administrativa.
- e) El volumen de ventas o producción y la posición de la empresa infractora en el sector.
- f) El reconocimiento y la subsanación de las infracciones antes de que se resuelva el correspondiente procedimiento sancionador.
- g) El volumen y valor de las mercancías o productos afectados por la infracción.
- h) La existencia de una advertencia previa por irregularidad de la misma o análoga naturaleza.

2. La cuantía de la sanción podrá minorarse motivadamente cuando los hechos constitutivos de la infracción sancionada ocasionen, al mismo tiempo, la pérdida o retirada de ayudas oficiales tales como créditos, subvenciones, y otros que hubiere solicitado el operador sancionado, en proporción a la efectiva pérdida o retirada. Asimismo, podrá minorarse motivadamente la sanción, en atención a las circunstancias específicas del caso, cuando la sanción resulte excesivamente onerosa.

3. Cuando en la instrucción del correspondiente procedimiento sancionador se determine la cuantía del beneficio ilícito obtenido por la comisión de las infracciones sancionadas, la sanción impuesta en ningún caso podrá ser inferior en su cuantía al mismo.

#### **Artículo 54.- Medidas complementarias.**

1. Cuando el infractor no cumpla una obligación impuesta como sanción accesoria, o lo haga de forma incompleta, podrán imponerse multas coercitivas a fin de que se cumpla íntegramente la sanción establecida.

2. Las multas coercitivas se impondrán con una periodicidad de tres meses hasta el cumplimiento total de la sanción a que se refieran y su importe no podrá ser superior a 100 euros al día.

3. Las multas coercitivas serán independientes y compatibles con las multas que procedan como sanción por la infracción cometida.

### **CAPÍTULO III**

#### **RESPONSABILIDAD Y CONCURRENCIA**

#### **Artículo 55.- Responsabilidad.**

1. Serán sujetos responsables de las infracciones las personas físicas o jurídicas y las comunidades de bienes que incurran en las acciones u omisiones tipificadas como infracción en la presente ley.

2. Salvo que la normativa de la Unión Europea prevea un régimen diferente, de las infracciones en productos envasados serán responsables las firmas o razones sociales, incluido el distribuidor, que figuren en la etiqueta, bien nominalmente o bien mediante cualquier indicación que permita su identificación cierta. Se exceptúan los casos en que se demuestre falsificación o mala conservación del producto por el tenedor, siempre que se especifiquen en el etiquetado las condiciones de conservación. Asimismo, será responsable solidario el elaborador, fabricante o envasador y el distribuidor que no figure en la etiqueta si se prueba que conocía la infracción cometida y que prestó su consentimiento. En el caso de que se hayan falsificado las etiquetas, la responsabilidad corresponderá al falsificador y a las personas que comercialicen los productos a sabiendas de la falsificación.

3. De las infracciones en productos a granel o envasados sin etiqueta, o cuando en la etiqueta no figure ninguna firma o razón social, será responsable su tenedor, excepto cuando se pueda identificar de manera cierta la responsabilidad de un tenedor anterior y sin perjuicio de la responsabilidad que corresponda al actual tenedor, incluido el distribuidor.

4. Cuando el cumplimiento de las obligaciones previstas en una norma con rango legal corresponda a varias personas conjuntamente o si la infracción fuera imputable a varias personas y no resultare posible determinar el grado de participación de cada una de ellas, responderán de forma solidaria de las infracciones que, en su caso, se cometan y de las sanciones que se impongan. Cuando la sanción sea pecuniaria y sea posible se individualizará en la resolución en función del grado de participación de cada responsable.

5. Asimismo serán responsables subsidiariamente los técnicos responsables de la elaboración, producción, transformación y control del producto respecto de las infracciones directamente relacionadas con su actividad profesional.

6. La responsabilidad administrativa por las infracciones reguladas en esta ley será independiente a la responsabilidad civil o penal que, en su caso, pueda exigirse a sus responsables, siendo esta última preferente, paralizándose el procedimiento administrativo sancionador cuando se aprecie que los hechos también son constitutivos de delito o cuando se esté desarrollando un proceso penal sobre los mismos hechos, de acuerdo con el artículo 56.3.

7. Sin perjuicio de las sanciones que procedan, los responsables de las infracciones quedarán obligados a indemnizar los daños y perjuicios que se hubieran causado y que serán determinados por el órgano competente para imponer la sanción, teniendo en estos casos el perjudicado la consideración de interesado en el procedimiento.

#### **Artículo 56.- Concurrencia de infracciones.**

1. Cuando concurren dos o más infracciones en materia de calidad agroalimentaria imputables por un mismo hecho a un mismo sujeto se impondrá como sanción conjunta la correspondiente a la infracción más grave, en su grado máximo, sin que pueda exceder de la que represente la suma de las que correspondería aplicar si se sancionan por separado las infracciones, en cuyo caso, cuando se exceda este límite, se sancionarán las infracciones por separado.

2. Cuando concurren dos o más infracciones tipificadas, tanto en la normativa en materia de defensa de los consumidores como en materia de calidad agroalimentaria, en las que se aprecie identidad de sujeto, hecho y fundamento, en ningún caso se podrán sancionar ambas. A tal fin el Consejo Canario de Control de la Cadena Alimentaria establecerá la suficiente coordinación entre los departamentos competentes.

3. Cuando de las infracciones detectadas se observase la posible existencia de infracción penal, se pasará el tanto de culpa a la jurisdicción competente y se abstendrá de seguir el procedimiento sancionador mientras la autoridad judicial no dicte sentencia firme, tenga lugar el sobreseimiento o el archivo de las actuaciones o se produzca la devolución del expediente por el ministerio fiscal.

### Capítulo IV

#### PROCEDIMIENTO SANCIONADOR

#### **Artículo 57.- Procedimiento sancionador.**

1. El procedimiento será el establecido en la Ley de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas con las especificidades recogidas en la normativa específica de aplicación y, en todo caso, las siguientes:

a) El plazo máximo para resolver el procedimiento sancionador y notificar la resolución correspondiente será de un año contado desde la incoación del mismo.

b) El transcurso del plazo máximo legal para resolver y notificar la resolución se suspenderá cuando deban realizarse pruebas técnicas o análisis contradictorios o dirimientes propuestos por los interesados, durante el tiempo necesario para la incorporación de los resultados al expediente.

c) La falta de resolución en dicho plazo conllevará la caducidad del procedimiento, pudiendo reabrirse, siempre que la infracción no hubiera prescrito, conservándose la toma de muestras, los análisis efectuados, así como los actos, documentos y trámites cuyo contenido se hubiere mantenido igual de no haber caducado el procedimiento anterior.

2. Caducará el procedimiento para perseguir las infracciones cuando, conocida por la Administración la existencia de una infracción y finalizadas las diligencias dirigidas al esclarecimiento de los hechos, que en el caso de un acta con toma de muestras se considerará la fecha del registro de entrada en la administración competente del boletín del último análisis, hubiera transcurrido más de un año sin que la autoridad competente hubiera incoado el oportuno procedimiento.

### TÍTULO V

#### EL CONSEJO CANARIO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

#### **Artículo 58.- Creación y objeto.**

1. Se crea el Consejo Canario de Control de la Cadena Alimentaria como órgano de coordinación entre los distintos departamentos del Gobierno con competencias en materia de inspección y control alimentario con el objetivo de mejorar la eficiencia y eficacia del control de los productos agroalimentarios en Canarias.

2. La adscripción, presidencia, composición y régimen de funcionamiento del Consejo Canario de Control de la Cadena Alimentaria serán objeto de desarrollo mediante decreto del Gobierno a propuesta conjunta de los departamentos competentes en materia de agricultura, sanidad y consumo.

**Artículo 58-bis (nuevo).- Composición y funcionamiento.**

1. El consejo tendrá la siguiente composición:

- a) Una presidencia, que será ejercida por el Director o Directora del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.
- b) Una vicepresidencia primera que será ejercida por la persona titular de la Dirección General de Salud Pública.
- c) Una vicepresidencia segunda que será ejercida por la persona titular de la Dirección General de Consumo.
- d) Los siguientes vocales:
  - La persona titular de la Dirección General de Agricultura.
  - La persona titular de la Dirección General de Ganadería.
  - La persona titular de la Dirección General de Pesca.

2. Actuará como secretario del consejo, con voz pero sin voto, la persona titular de la Secretaría del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

3. En función del contenido de las materias a tratar podrán incorporarse al consejo, previa invitación de la presidencia, los titulares de otros órganos de la Administración de la Comunidad Autónoma de Canarias, de la Administración del Estado o de organismos públicos dependientes de las mismas, de representantes de la Administración local de Canarias, así como expertos en dichas materias y de personas procedentes de organizaciones representativas de la cadena alimentaria para que, con voz pero sin voto, colaboren y asesoren al consejo.

4. Sin perjuicio de las disposiciones establecidas en la presente ley y, en su caso, en sus reglas de funcionamiento interno, las convocatorias del consejo, así como el régimen de constitución, de adopción de acuerdos y de celebración de las sesiones, se ajustará a lo previsto en materia de órganos colegiados en la sección 3ª del capítulo II del título preliminar de la *Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público*.

5. El consejo se reunirá, al menos, dos veces al año y, en todo caso, cuando lo estime necesario la presidencia.

6. En los casos de vacante, ausencia o enfermedad y, en general, cuando concurra alguna causa justificada, quienes integren el consejo podrán ser sustituidos por un representante del mismo departamento, previamente designado por la persona a quien vaya a sustituir.

**Artículo 59.- Funciones.**

El Consejo Canario de Control Oficial de los Alimentos desarrollará las siguientes funciones:

- a) La elaboración de programas estratégicos y protocolos de actuación comunes en relación con el control oficial de alimentos determinando los objetivos, prioridades y calendario de ejecución.
- b) La elaboración de un catálogo de las distintas actuaciones que los departamentos y organismos públicos desarrollen, en el ámbito de sus competencias, y que puedan afectar al control oficial de los alimentos.
- c) La evaluación y seguimiento de las actuaciones de los distintos departamentos, en ejecución de sus competencias, relacionados específicamente con el control oficial de los alimentos.
- d) El estudio de los problemas detectados por los departamentos implicados en el control oficial de alimentos y, la propuesta de programas y medidas que contribuyan a resolverlos.
- e) Cuantas otras tareas relacionadas con el control oficial de alimentos le sean encomendadas por los diversos departamentos que lo integran.

**Artículo 59-bis (nuevo).- Grupos de trabajo.**

Para el mejor desempeño de sus funciones, el consejo podrá acordar la constitución de grupos de trabajo, que estarán formados por los empleados públicos que designen al efecto los respectivos departamentos.

**DISPOSICIONES ADICIONALES****Primera.- Órganos de gestión de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de vinos.**

Las disposiciones de la *Ley 4/2015, de 9 de marzo, de los órganos de gestión de las figuras de calidad de productos agrícolas, alimenticios y agroalimentarios no vínicos*, serán de aplicación a los órganos de gestión de productos vínicos, no configurados como corporaciones de derecho público.

**Segunda.- Fichero de operadores de producción ecológica.**

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria creará un fichero, que tendrá finalidad estadística, y en el que figurarán los datos correspondientes a los operadores sometidos a control y certificación de la producción ecológica, con el contenido y alcance que establecen las normas comunitarias en la materia. Dicho fichero tendrá la consideración de fuente de acceso público.

**Tercera.- Bebidas espirituosas y productos vitivinícolas aromatizados.**

La presente ley será de aplicación a las bebidas espirituosas, a los vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas.

**Cuarta.- Categoría del órgano colegiado interdepartamental.**

1. Los miembros del Consejo Canario de Control de la Cadena Alimentaria no percibirán retribución alguna en el ejercicio de su cargo, teniendo derecho únicamente, en su caso, a la percepción de las indemnizaciones previstas en la normativa aplicable.

2. A los efectos previstos en los artículos 45 y 46 del Reglamento de Indemnizaciones por razón del servicio, aprobado por Decreto 251/1997, de 30 de septiembre, el Consejo Canario de Control de la Cadena Alimentaria queda encuadrado en la categoría segunda.

**Quinta.- Órganos colegiados existentes.**

En el plazo de un año desde la entrada en vigor de esta ley la regulación de los órganos colegiados integrados o adscritos a la consejería competente en materia de agricultura deberán prever su composición paritaria, así como recoger la perspectiva de género en todas las funciones que desarrollen.

**Sexta.- Adecuación de los ficheros administrativos.**

Los ficheros estadísticos recogidos en el artículo 35.2, párrafo segundo (fichero de operadores certificados) y disposición adicional segunda (fichero de operadores de producción ecológica) deberán ajustarse a lo establecido en la *Ley 1/1991, de 28 de enero, de estadística de la Comunidad Autónoma de Canarias*.

**Séptima.- Uso de la mención “artesano” en quesos.**

1. Sin perjuicio de lo establecido en el pliego de condiciones para los quesos amparados por una denominación de origen o por una indicación geográfica protegida, sólo se podrá hacer uso de la mención “artesano” en el etiquetado de los quesos cuando estos hayan sido elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o sus mezclas procedente de ganado propio.

2. No obstante, y dentro de los dieciocho meses siguientes a la entrada en vigor de la presente ley, el Gobierno de Canarias establecerá a través de un decreto el radio de proximidad respecto de la ubicación del establecimiento del productor, así como el número máximo de kilos por año de leche que permitirá hacer uso del término “artesano” pese a que, en la producción de queso, el productor no hubiese utilizado exclusivamente leche propia.

**Octava (nueva).- Canarias zona libre de cultivos transgénicos.**

1. En coherencia con la declaración de la Comunidad Autónoma de Canarias como zona libre de cultivos transgénicos, el Gobierno de Canarias deberá regular las competencias en materia de organismos modificados genéticamente atribuidas por la *Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente*.

2. Dentro del plazo máximo de los dieciocho meses a contar desde la entrada en vigor de esta ley el Gobierno de Canarias procederá mediante decreto a regular las competencias descritas en el apartado primero de la presente disposición.

**Novena (nueva).- Responsabilidades y funciones de enólogos y otros técnicos para la realización de determinadas prácticas enológicas.**

El Gobierno de Canarias regulará en el plazo de 18 meses contados a partir de la entrada en vigor de esta ley las responsabilidades y funciones de los enólogos y los técnicos cualificados para la realización de determinadas prácticas enológicas y las condiciones para su utilización en las bodegas de Canarias. Estas prácticas son las recogidas en la normativa de la Unión Europea para las que resulta necesario el control de un enólogo o técnico cualificado.

**Décima (nueva).- Alimento del año.**

Al objeto de promocionar, fomentar su consumo y difundir el conocimiento sobre sus propiedades, reglamentariamente el Gobierno distinguirá como “Alimento del año”, al alimento que, a propuesta de los departamentos con competencia en calidad agroalimentaria y promoción de la salud, resulte de especial interés para Canarias.

**Décima primera (nueva).- Productos “del país”.**

Al objeto de evitar la confusión en los consumidores, la utilización del término “del país” en la Comunidad Autónoma de Canarias acompañando la denominación de un alimento sólo podrá utilizarse cuando el mismo esté compuesto, como mínimo, por el 95% de materia prima que sea originaria de Canarias, en el caso de los productos elaborados o transformados, y del 100% en el caso de los productos sin elaborar o transformar.

**Décima segunda (nueva).- Difusión de la ley.**

Una vez vencido el plazo de los dieciocho meses siguientes a la entrada en vigor de la presente ley establecido en distintas previsiones de la misma para que el Gobierno de Canarias proceda a su desarrollo, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria llevará a cabo un conjunto de acciones divulgativas al objeto de dar a conocer tanto a los operadores como a los consumidores de Canarias la finalidad, los objetivos y las demás medidas contempladas en la ley.

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

### **Primera.- Certificación efectuada por la autoridad competente de operadores acogidos a un régimen de calidad.**

Aquellos operadores acogidos a un régimen de calidad en el que la certificación se realice directamente por la autoridad competente que, a la fecha de entrada en vigor de la presente ley, estuvieran operando de conformidad con lo establecido en las normas específicas del régimen o figura de calidad correspondiente, quedarán incluidos automáticamente en el fichero a que hace referencia el artículo 35.2 de la presente ley. A tales efectos, los órganos de gestión de las figuras de calidad comunicarán a la autoridad competente, en el plazo de un mes, los datos actualizados de los operadores que figuran en los registros de la denominación que gestionan.

Hasta que se cree el fichero se entenderá, a todos los efectos, que dichos operadores están certificados en el régimen o figura de calidad correspondiente.

### **Segunda.- De las potestades de inspección y sanción.**

En todo lo no contemplado en la presente ley, y en tanto se aprueben las normas que la desarrollen y complementen, en cuanto a la toma y análisis de muestras y sobre actuaciones previas a la iniciación de procedimientos sancionadores, será de aplicación el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

### **Tercera.- Expedientes sancionadores en trámite.**

Los procedimientos sancionadores iniciados en el momento de entrada en vigor de la presente ley continuarán tramitándose conforme a la legislación hasta entonces vigente, sin perjuicio, en su caso, de la aplicación del principio constitucional de retroactividad de las normas sancionadoras más favorables.

### **Cuarta.- Adaptación de los operadores agroalimentarios.**

Los operadores agroalimentarios tendrán un plazo de un año desde la entrada en vigor de esta ley para adaptar su régimen de aseguramiento de la calidad agroalimentaria a las exigencias establecidas en la presente ley.

Durante el período de adaptación los operadores deberán cumplir las obligaciones que les sean exigibles antes de la entrada en vigor de esta ley.

## DISPOSICIÓN DEROGATORIA

### **Única.- Derogación normativa.**

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente ley y, en particular:

- El guión quinto del artículo 5, apartado 2, letra a), de la *Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria*.
- El artículo 2, letra h) del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre.
- La Orden, de 7 de febrero de 1994, por la que se regula el proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a la Denominación de Origen en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- La Orden, de 25 de abril de 1996, sobre protección y control de las indicaciones de producción agraria ecológica.
- La Orden, de 30 de noviembre de 1998, por la que se regulan los Registros de operadores y el establecimiento de las normas de producción agraria ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- El Decreto 45/1999, de 18 de marzo, por el que se regula la gestión del símbolo gráfico para los productos agrarios y pesqueros de calidad específicos de Canarias.
- La Orden, de 19 de mayo de 1999, por la que se desarrolla el Decreto 45/1999, de 18 de marzo, por el que se regula la gestión del símbolo gráfico para los productos agrarios y pesqueros de calidad específicos de Canarias.

## DISPOSICIONES FINALES

### **Primera.- Modificación de la *Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria*.**

Las letras f), g), h), j), k) y m) del artículo 2, apartado 2, de la *Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria*, quedan redactadas de la siguiente manera:

*“f) Emitir la decisión favorable al reconocimiento de denominaciones de origen e indicaciones protegidas, especialidades tradicionales garantizadas de los productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla, al reconocimiento de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados e indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas. Asimismo le corresponde proponer la revocación de dicho reconocimiento, así como promover el reconocimiento de aquellas que estime de interés general para la comunidad autónoma”.*

“g) Tutelar la actuación de los órganos de gestión de las denominaciones de origen e indicaciones protegidas y otras indicaciones geográficas o menciones de calidad de los productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla”.

“h) Velar por el prestigio de las denominaciones de origen e indicaciones protegidas y otras indicaciones geográficas o menciones de calidad de los productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla, y perseguir su empleo indebido”.

“j) Actuar como organismos de control de las denominaciones de origen e indicaciones protegidas y otras indicaciones geográficas o menciones de calidad de los productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla”.

“k) Orientar, vigilar y coordinar la producción, elaboración y transformación de productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla, amparados por denominaciones de origen e indicaciones protegidas u otras indicaciones geográficas o menciones de calidad”.

“m) Realizar actuaciones de control y certificación de los productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla, amparados por denominaciones de origen e indicaciones protegidas u otras indicaciones geográficas o menciones de calidad”.

## **Segunda.- Modificación del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre.**

1. Las letras b), c), e) y f) del artículo 8, apartado 4, del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre, quedan redactadas de la siguiente manera:

“b) Emitir la decisión favorable al reconocimiento de denominaciones de origen e indicaciones protegidas, especialidades tradicionales garantizadas de los productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla, al reconocimiento de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados e indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas, así como proponer la revocación de dicho reconocimiento”.

“c) Ejercer las funciones de control de los productos agroalimentarios, incluida la sal y la cochinilla, amparados por denominaciones de origen e indicaciones protegidas u otras indicaciones geográficas o menciones de calidad”.

“e) Ejercer las funciones de control de la producción ecológica e integrada, de conformidad con la normativa europea, estatal y autonómica en la materia”.

“f) Gestionar los ficheros y registros administrativos que en la materia competencia de este instituto se establezcan”.

2. Se añade un último guión al artículo 16.1, letra c) del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre, con el siguiente tenor literal:

“- uno en representación del colectivo de enólogos de Canarias”.

## **Tercera.- Modificación del Decreto 39/2016, de 25 de abril, por el que se regula el procedimiento para delegar tareas de control y certificación en organismos que realicen certificación de producto de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.**

El artículo 9 del Decreto 39/2016, de 25 de abril, queda redactado de la siguiente manera:

“Artículo 9.- Obligaciones de las entidades de control y certificación.

Además de las obligaciones que se establezcan en el pliego de condiciones o en la resolución por la que se haya realizado la delegación, las entidades de control y certificación que ejerzan, de conformidad con lo previsto en el presente decreto, su actividad en el ámbito de esta comunidad autónoma, deberán cumplir con las siguientes obligaciones:

a) Disponer de una relación actualizada de los operadores sometidos a su control y certificación, con indicación del régimen o figura de calidad en virtud de la cual están siendo certificados.

b) Suministrar a la autoridad competente la información sobre los aspectos del control y certificación realizado cuando esta así se lo solicite, tanto en lo que se refiere a los operadores sometidos a su control y certificación como respecto a la documentación relativa al ejercicio de su actividad incluyendo procedimientos de trabajo y manual de calidad.

c) Informar semestralmente a la autoridad competente sobre el desarrollo de su actividad en relación con todos los operadores para los que trabaje la entidad. Esta comunicación se realizará en el plazo de treinta días naturales desde el vencimiento del semestre, salvo que se detecten incumplimientos que puedan dar lugar a la retirada o suspensión de la certificación, en cuyo caso la comunicación deberán realizarla en el plazo de diez días naturales. Este informe incluirá una relación de los operadores certificados y en proceso de certificación, y de no conformidades levantadas a cada uno de ellos con, en su caso, tiempo establecido para su corrección.

d) Informar a la autoridad competente, en un plazo máximo de diez días naturales desde el momento en que tengan constancia de la misma, de cualquier circunstancia o actuación de los operadores bajo su control que pueda suponer una infracción administrativa.

e) Conservar durante un periodo mínimo de tres años los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

f) Comunicar a la autoridad competente, en el caso de organismos que desarrollen su actividad de certificación de forma provisional, la obtención del alcance necesario en el plazo de tres meses desde su obtención y, en todo caso, antes de que finalice el plazo concedido para el ejercicio provisional de la actividad.

g) *Informar al órgano de gestión de la figura de calidad correspondiente, antes del 1 de febrero, del número de operadores certificados a 31 de diciembre del año anterior, identificando al operador y la actividad para la que ha sido certificado*”.

**Tercera-bis (nueva).- Modificación del Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.**

El artículo 5, apartados 1 y 2 del Decreto 90/2010, de 22 de julio, queda redactado de la siguiente manera:

“Artículo 5. *Clasificación por grupos.*

1. *Los establecimientos de restauración, con independencia del nombre o marca con el que se comercialicen, se clasifican en los siguientes grupos:*

- a) *Restaurantes.*
- b) *Bares-cafeterías.*
- c) *Guachinches.*

2. *Se entiende por:*

a) *Restaurante: aquel establecimiento que dispone de cocina debidamente equipada y zona destinada a comedor, con la finalidad de servir al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el propio local. En el desarrollo de su actividad, ofrecerán básicamente almuerzos y cenas de elaboración compleja, aunque podrán ofrecer cualquier otro servicio que de forma habitual se preste en los bares-cafeterías; e incluso podrán prestar el servicio de venta de comidas y bebidas para llevar y servicio a domicilio.*

b) *Bar-cafetería: aquel establecimiento que sirve ininterrumpidamente durante el horario de apertura, bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición rápida en el propio establecimiento o para reparto a domicilio. Se considerarán incluidos en este grupo los establecimientos que tengan sistemas de autoservicio de comidas y bebidas, así como todos aquellos que no estén incluidos en el grupo de restaurantes ni en el de guachinches.*

c) *Guachinche, aquel establecimiento donde se desarrolla la actividad de comercialización temporal de vino de cosecha propia regulada por el Decreto 83/2013, de 1 de agosto, por el que se regulan la actividad de comercialización temporal de vino de cosecha propia y los establecimientos donde se desarrolla.*

*Este último establecimiento se rige por las normas del citado Decreto 83/2013, de 1 de agosto, así como por lo previsto en el artículo 9 del presente Decreto 90/2010.*

*Transcurrido el plazo de un año a partir de la entrada en vigor de la presente ordenación, todos los establecimientos de restauración que vinieran haciendo uso del término “guachinche”, sin pertenecer a dicho grupo, deberán cesar en su uso, sin perjuicio del cumplimiento de la legislación sobre propiedad industrial”.*

**Cuarta.- Cláusula de salvaguarda de rango.**

Las letras b), c), e) y f) del artículo 8, apartado 4, del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre, conservan su rango normativo como decreto.

El artículo 9 del Decreto 39/2016, de 25 de abril, conserva su rango normativo como decreto.

El artículo 5 del Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla, conserva su rango normativo como decreto.

**Quinta.- Facultad de desarrollo.**

Se faculta al Gobierno para dictar cuantas disposiciones reglamentarias sean necesarias para el desarrollo y aplicación de la presente ley.

**Sexta.- Entrada en vigor.**

La presente ley entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial de Canarias*.

En la sede del Parlamento, a 8 de febrero de 2019.- David Cabrera de León. Ventura del Carmen Rodríguez Herrera. Cristina Tavío Ascanio. María Concepción Monzón Navarro. Pedro Manuel Rodríguez Pérez. Jesús Ramón Ramos Chinaa.



Parlamento de Canarias