

Índice

JUSTIFICACIÓN.....	2
CAPÍTULO I. GENERALIDADES.....	2
CAPÍTULO II. PRODUCCIONES AMPARABLES.....	5
CAPÍTULO III. DE LA ELABORACIÓN.....	6
CAPÍTULO IV. RESPONSABILIDADES.....	8
CAPÍTULO V. SISTEMA DE CONTROL.....	9
CAPÍTULO VI. REQUISITOS DE OBTENCIÓN DE LA MARCA.....	11
CAPÍTULO VII. ENVASADO Y ETIQUETADO.....	11
CAPÍTULO VIII. CANÓN.....	13
CAPÍTULO IX. REGISTRO.....	14
CAPÍTULO X. MEDIDAS CORRECTORAS.....	14
DISPOSICIÓN FINAL.....	14

Marca de Calidad RESERVA DE BIOSFERA “MARIÑAS CORUÑESAS E TERRAS DO MANDEO”

Pliego de condiciones de uso de la marca y logotipo -MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA-

Borrador – Mayo 2015



JUSTIFICACIÓN

La situación geográfica del territorio enmarcado en la Reserva de Biosfera *Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*, con una orografía sosegada, temperaturas suaves y fértiles tierras de aluvión, le confiere unas condiciones excepcionales para producciones hortícolas y frutales de alta calidad. Estas especiales características agroclimáticas quedan traducidas en un producto final transformado que le confiere al sector un necesario valor añadido.

La utilización de la marca *Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo* (en adelante, -MCeTM-) para las MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA nace con el objeto de promocionar y defender tanto en el mercado interno como en el exterior, la calidad, garantía y origen que tienen las conservas de frutas elaboradas en el área de la Reserva, obtenidas a partir de materias primas del territorio con prácticas agrarias y agroalimentarias respetuosas con el medio ambiente, permitiendo así potenciar la diferenciación otorgada a su elaboración y envasado en un territorio calificado como Reserva de Biosfera.

CAPÍTULO I. GENERALIDADES

Artículo 1º. Objeto

El presente pliego de condiciones establece las normas y condiciones para la concesión, mantenimiento y extinción de la licencia de uso de la marca *Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo* (en adelante, MCeTM) para las mermeladas.

Artículo 2º. Defensa de la marca

La defensa de la marca y logotipo -MCeTM-, la aplicación de su Reglamento de Uso, el control y vigilancia de su cumplimiento, la promoción y difusión de la marca en los productos acogidos a ésta quedan encomendados al Órgano Gestor de la Reserva de Biosfera "*Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo*" (en adelante, Órgano Gestor).

Artículo 3º. Definiciones

a) *Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:*

- a. "TRANSFORMACIÓN": cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el



secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

- b. **“PRODUCTOS SIN TRANSFORMAR”**: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
 - c. **“PRODUCTOS TRANSFORMADOS”**: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.
- b) *Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y «marmalade» de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas; Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas:*
- a. **“FRUTA”**: la fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada, después de lavada, pulida y despuntada.
 - b. **“MERMELADA EXTRA”**: es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas o trituradas, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 500 gramos.
 - c. **“MERMELADA”**: es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 300 gramos.
 - d. **“CONFITURA EXTRA”**: es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas y arándanos podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas. No podrán emplearse



MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA

como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzana, pera, ciruela con hueso adherente, melón, sandía, uva, calabaza, pepino y tomate. La cantidad de pulpa o puré utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a (450 gramas en general; 350 gramos en el caso de grosellas y membrillo).

- e. “CONFITURA”: es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de fruta y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas. La cantidad de pulpa o puré utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a (350 gramas en general; 250 gramos en el caso de grosellas y membrillo).
- f. “JALEA”: es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas. La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.
- g. “JALEA EXTRA”: la cantidad de zumo de frutas y/o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos. No podrán emplearse como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzana, pera, ciruela con hueso adherente, melón, sandía, uva, calabaza, pepino y tomate.
- h. “MARMALADE”: es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles. La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.
- i. “CREMA DE CASTAÑAS”: es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de un mínimo de 380 gramos de puré de castañas (*Castanea sativa*) por 1.000 gramos de producto acabado.



- c) CREMA DE MEMBRILLO, producto preparado con fruta tamizada y adicionada de azúcares, y llevada a cocción hasta consistencia sólida, obtenida a partir de frutos sanos “descorazonados”, pelados y tamizados. (Graduación mínima 55° brix).
- d) CREMA DE FRUTAS, o producto preparado con frutas tamizadas, con o sin adición de azúcares, llevada a cocción hasta consistencia sólida, obtenida a partir de frutas sanas, peladas o no, deshuesadas o no y tamizadas.
- e) COMPOTA, o conserva de frutas enteras, partidas en trozos, pulpa o puré de fruta, a los que se les ha incorporado solución azucarada. (Graduación inferior a 14° brix).
- f) FRUTAS EN ALMÍBAR, elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos (enteros, en mitades o en trozos regulares), con adición de almíbar como líquido de gobierno. (Graduación mínima 14° brix).
- g) FRUTA NATURAL DESHIDRATADA, producto obtenido por el secado de fruta fresca 100% natural y libres de cualquier aditivo químico, sin pretratamientos, impregnaciones ni escaldado, sometidas a un proceso de secado con aire caliente.

CAPÍTULO II. PRODUCCIONES AMPARABLES

Artículo 4°. Zona de elaboración

1. El uso de la marca y logotipo -MCeTM- para las mermeladas se extenderá a las elaboraciones producidas y envasadas en el área comprendida de la Reserva de Biosfera “Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo” y que cumplan con el Reglamento de Uso de la Marca -MCeTM-, el presente Pliego de Condiciones y demás normativa complementaria.
2. La zona de elaboración coincidirá con la de envasado.
3. Las materias primas utilizadas procederán en más de un 50% del territorio declarado como Reserva de Biosfera.
4. El territorio incluido en la Reserva de Biosfera “Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo” comprende a los municipios de Abegondo, Aranga, Arteixo, Bergondo, Betanzos, Cambre, Carral, Coirós, Culleredo, Curtis, Irixoa, Miño, Oleiros, Oza-Cesuras, Paderne, Sada y Sobrado do Monxes, todos ellos en la provincia de A Coruña.

Artículo 5°. Materias primas autorizadas

1. A efectos del presente Pliego de Condiciones, para la elaboración de mermeladas y conservas de fruta, se autorizan las siguientes materias primas:



- a. Fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada.
 - b. Fruta fresca o congelada en la propia industria.
 - c. Azúcares, entendiendo como tales los edulcorantes naturales: sacarosa, glucosa, fructosa y los derivados de los mismos.
 - d. Stevia.
 - e. Cortezas de agrios o cítricos limpias y desprovistas o no del endocarpio.
 - f. Zumos de cítricos.
 - g. Pectina obtenida a partir de frutas en el propio obrador.
 - h. Miel en sustitución total o parcial de los azúcares.
 - i. Frutos secos, hierbas aromáticas y especias naturales.
 - j. Espirituosos, vinos y cervezas.
 - k. Aditivos autorizados: zumo de limón.
2. A efectos de la aplicación del presente Pliego de Condiciones, quedan asimiladas a la fruta determinadas hortalizas y tubérculos (ejemplo: tomate, calabaza, zanahoria,...).

CAPÍTULO III. DE LA ELABORACIÓN

Artículo 6°. Proceso de elaboración

En el proceso de elaboración se seguirán las siguientes operaciones:

- a. Selección: las materias primas deberán ser sometidas a un proceso de selección, eliminando aquellas que no permitan la elaboración de un producto final de calidad.
- b. Pesado: las materias primas e ingredientes deberán ser pesadas para determinar su rendimiento y determinar las distintas proporciones de cada uno de ellas.
- c. Lavado: las materias primas se lavarán con la finalidad de eliminar cualquier tipo de partículas extrañas, suciedad y restos de tierra que puedan estar adheridos. Para el lavado se podrá incluir la desinfección de las materias primas mediante la inmersión en solución acuosa de hipoclorito sódico (lejía alimentaria).
- d. Pelado: según el tipo de mermeladas que se vaya a realizar se deberán pelar o no la frutas, pudiéndose realizar de forma manual o mecánica.
- e. Troceado: en aquellos casos que sea preciso, se procederá al troceado de la materia prima para facilitar su cocción.
- f. Cocción: el tiempo de cocción de la mezcla de ingredientes dependerá de la variedad y textura de las materias primas empleadas.



- g. Control de la acidez: la acidez natural de la fruta debe controlarse y llegar hasta un pH de 3.5.
- h. Envasado: se realizará en caliente. Previamente se habrá procedido al lavado y esterilización de los recipientes. Cuando estén secos se procederá a introducir en los mismos la mermelada.
- i. Pasteurización/Esterilización: una vez llenados los envases, se llevará a cabo un tratamiento térmico de los mismos.
- j. Etiquetado: el etiquetado se realizará conforme a la legislación vigente y cumpliendo los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones.
- k. Almacenado: el producto debe ser almacenado en lugar fresco, limpio y seco; con suficiente ventilación a fin de garantizar su conservación hasta el momento de la comercialización.

Artículo 7º. Tratamientos autorizados

La fruta empleada únicamente podrá ser objeto de los siguientes tratamientos:

- a. Lavado con agua potable.
- b. Pelado manual o mecánico y deshuesado o descorazonado.
- c. Troceado y/o triturado.
- d. Tratamiento por calor, refrigeración o congelación.

Artículo 8º. Prácticas prohibidas

Además de las prohibiciones legales establecidas por la Reglamentación Técnico Sanitaria en vigor y/o Normas de Calidad que sea de aplicación, quedará prohibido:

- a. La utilización de materias primas o ingredientes no citados en el Presente Pliego de Condiciones.
- b. El pelado de las materias primas por tratamientos con sustancias químicas.
- c. El tratamiento de las materias primas con anhídrido sulfuroso.
- d. La utilización como materia prima de fruta congelada de procedencia industrial externa.
- e. La adición de colorantes u otras sustancias no contenidas en las frutas.
- f. La utilización de agentes antiespumantes de cualquier tipo.
- g. Que en el envase figure cualquier palabra, dibujo o signo que induzca a confusión sobre el producto que realmente contiene.



Pliego de Condiciones de Uso
de la marca y logotipo
MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA

Artículo 9º. Acondicionamiento de las materias primas

1. Los vehículos que lleguen a las instalaciones de elaboración deberán estar en adecuadas condiciones de higiene.
2. Los recipientes utilizados para transportar las materias primas deberán encontrarse limpios, en condiciones adecuadas de mantenimiento y que permitan la respiración de la fruta fresca.
3. Se utilizarán cámaras de congelación para el almacenamiento de las materias primas congeladas. Se deberá llevar un registro de temperaturas de la misma. El tiempo máximo de almacenamiento en cámara de congelación será de un año.
4. Las materias primas frescas se almacenarán durante un máximo de cuarenta y ocho horas a temperatura ambiente en lugar fresco, seco y alejado de la luz del sol.
5. En el caso de que la materia prima fresca se recepcione húmeda, su procesado deberá ser inmediato.
6. Las materias primas se recepcionarán frescas, lavándose, deshuesándose y pelándose según el tipo de que se trate.
7. Solamente se acondicionará la cantidad de materia prima que se vaya a utilizar en la elaboración diaria.

Artículo 10º. Características de los productos

Cada elaborador debe de tener recogido de forma documental las características y especificaciones de calidad de cada uno de los productos objeto de amparo por la marca - MCEM-.

CAPÍTULO IV. RESPONSABILIDADES

Artículo 11º. Distribución

La empresa elaboradora será la responsable de que el producto que se entregue para su distribución se ajuste a las características acreditadas en el expediente de Registro Sanitario y a lo dispuesto en la legislación vigente.



Pliego de Condiciones de Uso
de la marca y logotipo
MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA

Artículo 12º. Producto

También corresponde a la empresa elaboradora, salvo prueba en contrario, la responsabilidad inherente a la identidad, integridad, calidad y composición del producto contenido en envase cerrado y no deteriorado.

CAPÍTULO V. SISTEMA DE CONTROL

Artículo 13º. Calidad

1. Las materias primas y los productos obtenidos y/o elaborados en la zona delimitada, para poder hacer uso de la marca y logotipo -MCeTM-, deberán superar un proceso de calificación de acuerdo al Reglamento de Uso de la marca -MCeTM-, el presente Pliego de Condiciones así como con la Legislación vigente.
2. Los productos amparados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. En el caso de que se constatare alguna alteración en estas características en detrimento de su calidad, o que en su elaboración se hayan incumplido los preceptos del presente Pliego de Condiciones o aquellos concernientes a la legislación vigente, serán descalificados, lo que llevará consigo la pérdida de la marca y logotipo -MCeTM-.

Artículo 14º. Organismo de control

El Órgano Gestor establecerá los sistemas de control que estime necesarios en toda la cadena del proceso productivo con el fin de comprobar que los productos que estén identificados con la marca y logotipo -MCeTM- cumplan con todos los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones.

Artículo 15º. Obligaciones

Todos aquellos operadores que aspiren a ser cesionarios de la marca -MCeTM-, o que ya lo sean y deseen conservar dicho registro, aceptarán someterse a los controles que se realicen, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.



Pliego de Condiciones de Uso
de la marca y logotipo
MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA

Artículo 16º. Tipos de control

Para cada campaña de producción, el órgano de control de la marca efectuará, como mínimo, los siguientes controles:

1. Visita de control y seguimiento. Mediante un formato de control específico, se recogerán y evaluarán todos los parámetros del proceso productivo considerados de relevancia para la obtención de un producto a amparar por la marca -MCeTM-. El cumplimiento de dichos parámetros contará con una baremación ponderada, recogida en el Sistema de Control de la marca, que reflejará finalmente si el producto se considera [apto/no apto].
 - a. Control de materia prima:
 - i. Para los elaboradores que utilicen materia prima obtenida en su propia explotación se verificarán los registros de elaboración y la documentación correspondiente a la superficie declarada de dicha explotación, al objeto de comprobar que existe una correspondencia entre volumen de producción primaria y el producto transformado.
 - ii. Para los elaboradores que utilicen materias primas de otros orígenes se realizará el control de los registros de fabricación y la documentación fehaciente que acredite el origen de las mismas. El elaborador deberá acreditar la identificación del volumen y origen de las materias primas (por ejemplo, a través de las correspondientes facturas/albaranes).
 - b. Control de fabricación:
 - i. El elaborador deberá disponer de un registro en el que conste el origen y las cantidades de materias primas empleadas en correspondencia al total del producto elaborado obtenido. Dicha correspondencia deberá ser verificable para las distintas variedades o formatos elaborados de los productos objeto de amparo por la marca de calidad.
 - ii. La correspondencia entre materias primas y producto terminado deberá ser verificable en las fases posteriores a la elaboración, como en el almacenamiento en la industria.
 - iii. El elaborador deberá acreditar el correcto control sanitario del agua empleada para fines de fabricación o tratamiento del producto elaborado así como de aquella empleada en la limpieza de superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.
2. Panel de cata. Con carácter facultativo, tendrá como finalidad validar los parámetros organolépticos inherentes al producto. El resultado final de la cata será vinculante,



Pliego de Condiciones de Uso
de la marca y logotipo
MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA

debiendo reflejar la indicación [apto/no apto] para los productos aspirantes a ser amparados por la marca -MCeTM-.

Artículo 17º. Servicios externos

Para el control y supervisión de la cadena del proceso productivo del producto, el titular de la marca podrá contratar los servicios externos especializados que estime oportuno.

CAPÍTULO VI. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA

Artículo 18º. Requisitos

Con independencia de los resultados obtenidos por la sistemática de control de la marca, indicada en el presente Pliego de Condiciones así como en el Sistema de Control de la marca, los operadores que deseen ser cesionarios de la marca y logotipo -MCeTM- deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Registro General Sanitario de Alimentos.
2. Registro de Industrias Agrarias.
3. Carnet de manipulador de alimentos.
4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
5. Sistema de Trazabilidad.

Artículo 19º. Autorización

Solamente podrán ser autorizados para usar la marca y logotipo -MCeTM- todos los que acepten los requisitos y condiciones de uso establecidos en su Reglamento de Uso, Sistema de Control y en el presente Pliego de Condiciones.

CAPÍTULO VII. ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 20º. Envases

1. No se podrá utilizar la presentación a granel.
2. Los envases serán de materiales y formas tales que proporcionen al producto una adecuada protección durante el almacenamiento y transporte, contando con un sistema de cerramiento inviolable que facilite la identificación de su apertura de manera fácilmente comprobable e inequívoca.



3. Las elaboraciones objeto del presente Pliego de Condiciones serán presentadas, con carácter general, en envases de vidrio.
4. Para elaboraciones como la crema de membrillo, crema de frutas o fruta natural deshidratada, podrán emplearse otro tipo de envases distintos a los de vidrio, siempre previa autorización del titular de la marca.

Artículo 21°. Envasado

Durante el proceso de envasado se deberá garantizar la calidad de los productos y su inocuidad, evitando cualquier tipo de contaminación cruzada o directa.

Artículo 22°. Etiquetas

1. La marca -MCeTM- identificará a los envases autorizados pertenecientes a los cesionarios por medio de etiquetas.
2. El Órgano Gestor será el encargado de expedir las etiquetas de la marca. Para su solicitud, los cesionarios deberán cumplimentar el consiguiente formulario de solicitud (Solicitud de Etiquetas con la Marca y Logotipo -MCeTM-).
3. En el caso de que el cesionario opte por incluir la marca y logotipo -MCeTM- por otros medios en su propio etiquetado, deberá realizar dicha petición por escrito ante la Asociación.
4. El Titular de la Marca y/o el Organismo de Control llevarán un control de las etiquetas con el fin de velar por su adecuada utilización.

Artículo 23°. Etiquetado

1. El etiquetado de los productos que reúnan los requisitos del presente Pliego de Condiciones y sean autorizados a utilizar la marca y logotipo -MCeTM-, deberá ser realizado exclusivamente por los cesionarios y para los cesionarios autorizados.
2. No se podrá emplear bajo ningún concepto, ni siquiera por parte de cesionarios autorizados, el etiquetado de la marca -MCeTM- en la comercialización de otros productos no amparados por la misma.
3. En el etiquetado será obligatoria la mención de la correspondiente marca comercial, en las condiciones previstas de acuerdo a la normativa vigente.

Artículo 24°. Manual de uso



La imagen de la marca así como el empleo del etiquetado y logotipo de la misma se encuentra regulada por el “Manual de Uso de la marca -MCeTM-“.

CAPÍTULO VIII. CANON

Artículo 25°. Canon de utilización

1. Los cesionarios autorizados a utilizar la marca y logotipo -MCeTM- deberán abonar anualmente en concepto de canon de utilización de la mencionada marca y logotipo, así como los costes potenciales del panel de cata externo, la cantidad de: _____ euros [XXX,XX €].
2. La cantidad indicada podrá ser objeto de revisiones y actualizaciones, las cuales deberán quedar reflejadas en el presente Pliego de Condiciones.
3. La tasa fijada se devengará en el momento de la firma del Contrato de Autorización de Uso de la marca y logotipo.

Artículo 26°. Canon de etiquetado

1. La tasa por emisión de etiquetas por parte del Órgano Gestor será por el importe de: _____ [X,XX €] por etiqueta emitida.
2. La cantidad indicada podrá ser objeto de revisiones y actualizaciones, las cuales deberán quedar reflejadas en el presente Pliego de Condiciones.
3. La tasa en concepto de etiquetas emitidas se devengará en el momento de la Solicitud de Etiquetas con la marca y logotipo -MCeTM-.

Artículo 27°. Bonificaciones

1. Aquellos cesionarios que en cada campaña hagan efectivo un coste en concepto de etiquetas igual o superior al coste anual del canon de utilización, estarán exentos del pago de este último.
2. Aquellos cesionarios que se vean afectados negativamente por condiciones económicas adversas de forma coyuntural, previa justificación mediante la documentación correspondiente, podrán gozar de exención del canon de utilización en la campaña en curso.
3. El titular de la marca se reserva la opción de poder establecer bonificaciones basadas en criterios de respeto medioambiental o de cualquier otra naturaleza que así estime oportuna.



Pliego de Condiciones de Uso
de la marca y logotipo
MERMELADAS y CONSERVAS DE FRUTA

Artículo 28º. Sistema de pago

Los pagos se realizarán mediante transferencia bancaria a la cuenta del Órgano Gestor establecida al efecto.

CAPÍTULO IX. REGISTRO

Artículo 29º. Registro de Explotaciones

El Órgano Gestor dispondrá de los siguientes registros:

1. Registro de Elaboradores acogidos a la marca y logotipo -MCeTM-.
2. Registro de Explotaciones productoras de materias primas con destino a la elaboración de los productos contemplados en el presente Pliego de Condiciones.

CAPÍTULO X. MEDIDAS CORRECTORAS

Artículo 30º. Incumplimiento del Pliego de Condiciones

El incumplimiento del presente Pliego de Condiciones por parte de los cesionarios que estén acogidos a la marca -MCeTM- podrá ser sancionado por el titular de la marca acogiéndose a las vías que éste estime oportunas.

DISPOSICIÓN FINAL

En todo lo no regulado expresamente en este Pliego de Condiciones se estará a lo dispuesto en el Reglamento de Uso de la marca -MCeTM- y en los acuerdos adoptados por el titular de la marca relativos a la misma.