

considerado necesarios, de carácter mixto, bajo la presidencia del Secretario de Estado para la Seguridad y las Oficinas de Seguridad Olímpicas de cada una de aquellas Instituciones.

El avanzado estado de los trabajos realizados y la necesidad de perfeccionar el dispositivo correspondiente, exigen que se establezcan, en cuanto a las competencias del Ministerio del Interior se refiere, los cauces operativos adecuados que permitan armonizar la actual estructura y su funcionamiento con la necesidad de dotar a la organización de una dirección unificada, tanto en la elaboración de los planes operativos como en su ejecución, al objeto de conseguir el desarrollo pacífico de los Juegos Olímpicos.

En consecuencia, este Ministerio previa aprobación del Ministro para las Administraciones Públicas, dispone:

Primero.—Bajo la autoridad, dirección y coordinación del Secretario de Estado para la Seguridad, corresponde a las Oficinas de Seguridad Olímpica de las Direcciones Generales de la Policía y de la Guardia Civil la elaboración de los diversos programas que, integrados en el Plan Director de Seguridad Olímpica, han sido asignados a los respectivos Centros.

Segundo.—Al objeto de posibilitar la necesaria armonización de los programas que elaboren las Oficinas de Seguridad Olímpica y propiciar la ejecución unificada de los mismos, bajo la dependencia funcional de éstas, se constituye en la Secretaría de Estado para la Seguridad y bajo la dirección de su titular, la Jefatura de Operaciones de Seguridad Olímpica, dentro de la cual se integrará una Subjefatura y el personal y medios necesarios.

Tercero.—Corresponde a la Jefatura de Operaciones de Seguridad Olímpica:

a) Ejercer el mando ejecutivo de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado adscritas a la seguridad de los Juegos Olímpicos de Barcelona 1992.

b) Elaborar materialmente el dispositivo de seguridad de dicho acontecimiento y su desarrollo y ejecución.

c) Asesorar a los órganos directivos del Ministerio del Interior con competencias en la materia.

d) Coordinar las actuaciones relativas al dispositivo de seguridad con otras Instituciones con competencias en la materia.

Cuarto.—Sin perjuicio del ejercicio de sus competencias respectivas, las Direcciones Generales de la Policía y de la Guardia Civil prestarán a los órganos de seguridad olímpica, tanto en medios humanos como materiales, la asistencia y colaboración precisa para el cumplimiento de su misión, a cuyo efecto, los titulares de los mismos podrán relacionarse directamente con los diversos órganos de la Administración de Seguridad.

Quinto.—La Secretaría de Estado para la Seguridad adoptará las previsiones oportunas al objeto de posibilitar la aplicación y desarrollo de la presente Orden, correspondiendo a su titular el nombramiento de los responsables de los órganos que se mencionan en la misma, a propuesta de los Directores generales de la Policía y de la Guardia Civil, según los casos.

Sexto.—El Secretario de Estado para la Seguridad podrá delegar en el Gobernador civil de Barcelona la resolución de los asuntos que reclame el ejercicio de las funciones que le corresponden en relación con la seguridad de los Juegos Olímpicos.

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

Madrid, 10 de julio de 1990.

CORCUERA CUESTA

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

**16510** ORDEN de 29 de junio de 1990, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Cabales» y su Consejo Regulador.

Ilustrísimo señor:

Dictada sentencia por el Tribunal Constitucional en el conflicto positivo de competencias en relación con el Decreto 22/1985, de 7 de marzo, del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Cabales» y

su Consejo Regulador, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En virtud de lo anterior, dispongo:

Artículo único.—Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Cabales» y su Consejo Regulador, que se incorpora como anexo, aprobado por Decreto 22/1985, de 7 de marzo, y modificado por Decreto 53/1990, de 17 de mayo, del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, que este Ministerio asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

### DISPOSICION FINAL

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

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 29 de junio de 1990.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

### ANEXO

## REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «CABRALES» Y SU CONSEJO REGULADOR

### CAPITULO PRIMERO

#### Generalidades

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, quedan protegidos con la denominación de origen «Cabales» los quesos elaborados de forma artesanal, tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica y que, reuniendo la características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.º 1. La protección otorgada se extiende a las localidades del Ayuntamiento de Cabales que constituyen la zona de producción de leche y de elaboración y maduración de quesos y que se expresan en el artículo 4.

Dicha zona podrá ser ampliada en la forma especificada en el artículo 5.

2. Queda prohibida, en otros quesos o productos lácteos, la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones o signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado en», u otros análogos.

Art. 3.º La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, a la Consejería de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias y a la Dirección General de Política Alimentaria, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

### CAPITULO II

#### De la producción y de la elaboración y maduración del queso de Cabales

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso de Cabales y la zona de elaboración y maduración de este queso, estará constituida, exclusivamente, por los pueblos de Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmaña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pendiello, Puertas, Poo, Sotres y Tielve, todos ellos del término municipal de Cabales.

Art. 5.º No obstante, los elaboradores artesanos domiciliados en las localidades de Océo, Cáraves y Rozagás, de Peñamellera Alta (Asturias), en las que tradicionalmente se ha venido produciendo queso Cabales, que individualmente soliciten de forma expresa del Consejo Regulador de la denominación de origen «Cabales» su incorporación al censo de elaboradores y se sometan a las normas, características y procesos permitidos en este Reglamento, podrán incluirse bajo la protección de la denominación de origen «Cabales», previo acuerdo de su Consejo Regulador.

Caso de producirse alguna petición en tal sentido y de ser aceptada por el Consejo Regulador, la leche apta para la elaboración de queso de Cabales habrá de proceder de los rebaños censados en las citadas localidades y cuyos propietarios suministren leche a los elaboradores artesanos admitidos.

Art. 6.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del queso de Cabales será la de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados.

2. Sin embargo, estimándose que el queso de Cabrales de mayor tradición y mejor calidad es el obtenido con mezcla de leche de vaca con la de oveja y cabra, el Consejo Regulador estudiará y recomendará las proporciones más convenientes de las mismas. En cualquier caso se hará constar en la etiqueta la especie o especies de que procedan las distintas clases de leche que se hayan empleado en cada queso, de acuerdo con lo que se establece en el artículo 28, apartado b), de este Reglamento.

3. Para conseguir una mayor producción de quesos de calidad, el Consejo Regulador estimulará y fomentará la constitución de rebaños de cabras y ovejas con dimensiones óptimas que permitan su adecuado manejo y explotación, así como la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de las diversas especies y la calidad de la leche.

4. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, favoreciendo e impulsando el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo dictar el Consejo Regulador normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración del queso de Cabrales responda a sus características peculiares.

Art. 7.º 1. El ordeño se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración del queso de Cabrales la leche que reúna las condiciones precisas de higiene, sanidad y calidad.

2. La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada en grasa y proteínas conforme a las diferentes características productivas estacionales.

Art. 8.º El Consejo Regulador vigilará las operaciones de recogida y transporte de la leche, para que éstas se efectúen sin merma o deterioro de su calidad.

Art. 9.º Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso y los procesos de elaboración artesanal, maduración y conservación, seguirán las prácticas locales que se citan específicamente en los artículos siguientes y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales del queso amparado por la denominación de origen.

Los controles e inspecciones que practiquen el Consejo Regulador se podrán verificar sobre cualquiera de las fases o estados, desde el ordeño hasta la expedición, transporte y comercio del producto terminado.

Art. 10. 1. Cuajada: La cuajada será ácido-láctica, utilizándose la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de una hora.

La temperatura de la leche en el momento de la coagulación y durante este proceso, oscilará entre 22 y 35 grados.

2. El cortado o rompimiento de la cuajada deberá hacerse con suavidad, reduciéndola a trozos de tamaño comprendido entre 1 y 2 centímetros, de forma redondeada y de la mayor regularidad posible.

3. Salado: Se utilizará sal bien seca, en proporción del 2 al 3 por 100 del peso del queso, distribuyéndola en cada una de las caras y en los laterales, pudiéndose adicionar, además en el interior de la masa.

Art. 11. La elaboración se ajustará en todo a la legislación vigente sobre la materia.

Art. 12. Se considerarán prácticas prohibidas en la elaboración del queso de Cabrales, las siguientes:

a) En la leche o pasta de queso las adiciones de ácidos sórbico o propiónico y de sus sales y cualquier clase o tipo de colorantes, sustancias aromáticas o condimentos.

b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza y, en particular, el recubrimiento con ceras, parafinas, sustancias plásticas o colorantes. Se permitirá la característica envoltura con hojas de «plágan» (arce)

Art. 13. La maduración de los quesos amparados por la denominación de origen «Cabrales», tendrá una duración mínima de dos meses, contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares.

El Consejo Regulador establecerá un sistema de control de la fecha de cuajada, con objeto de determinar el período a partir del cual las diversas partidas de queso son aptas para el consumo.

Art. 14. En la elaboración de queso con destino a la exportación y previa autorización del Consejo Regulador, se podrán efectuar prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de los países de destino o para satisfacer las exigencias de sus mercados dentro de las tolerancias en ellos admitidas. Antes de la expedición de los productos, el Consejo Regulador dictaminará si los quesos pueden ser amparados por la denominación de origen «Cabrales» y, en caso afirmativo, extenderá el correspondiente certificado de denominación de origen. En el caso de ser efectuadas estas prácticas especiales, tales quesos no podrán ser comercializados en el mercado interior.

### CAPITULO III

#### Características de los quesos

Art. 15. 1. El queso de Cabrales es un queso graso de corteza natural elaborado con leche de vaca, oveja o cabra, o con mezclas de dos

o de los tres tipos de leche indicados. Al término de su maduración presenta las siguientes características medias:

Forma: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.

Altura: De 7 a 15 centímetros.

Peso y diámetro: Variables.

Corteza: Blanda, delgada, untosa, gris con zonas amarillo-rojizas.

Pasta: Consistencia untosa, aunque con diferente grado de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso. Compacta y sin ojos.

Color blanco con zonas y vetas de color azul-verdoso. Sabor levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra puras o en mezcla.

Grasa: No inferior al 45 por 100 sobre el extracto seco.

Humedad: Mínimo 30 por 100.

2. Los quesos deberán ofrecer las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, y no presentarán defecto de ningún tipo. Se permitirá la tradicional presentación del queso con la envoltura de hojas de arce o «plágan».

Los quesos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características citadas, no podrán ser amparados por la denominación de origen «Cabrales» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 34.

### CAPITULO IV

#### Registros

Art. 16. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes censos y registros:

- Censo de Rebaños.
- Censos de Ganaderos que elaboran queso.
- Censo de Queserías.
- Registro de Cuevas de Maduración.
- Registro de Exportadores.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros a que se refieren los apartados b) al e), se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga al efecto, acompañando los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean por las disposiciones y normas vigentes.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las Queserías y Cuevas de Maduración.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que estén establecidos con carácter general y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias, aunque estas actividades sean artesanales.

Art. 17. 1. El censo de rebaños, en sus distintas especies, teniendo en cuenta la actual estructura socio-económica de la zona de Cabrales, en que muchos de los ganaderos elaboran directamente queso en base a la propia producción láctea de sus explotaciones, se formará, a través de los datos facilitados por los ganaderos-elaboradores sobre sus propios rebaños, así como con los aportados por las queserías, relativos a los ganaderos socios y/o que les entreguen leche para la elaboración del queso de Cabrales.

Con este fin se establecerá una cartilla ganadera en la que figurarán los datos de identificación personal del ganadero y los animales de que disponga, anotándose en ella las producciones de leche de las distintas especies que tenga el ganadero y, en su caso, las cantidades que haya empleado para elaborar directamente quesos o las que haya entregado a los elaboradores de queso, ya sea en régimen de venta, como socio de cooperativa o en cualquier otra modalidad.

El elaborador que reciba la materia prima, sellará tanto el ejemplar que quede en su poder, como la copia o matriz que conservará el ganadero como justificante de la entrega.

La diligencias de la cartilla ganadera se harán periódicamente, de acuerdo con las instrucciones que dicte el Consejo Regulador.

Art. 18. 1. En el Registro de Queserías, se inscribirán aquellas cuyos titulares, tanto personas naturales como jurídicas, sean elaboradores artesanos y se consideren aptas por el Consejo Regulador, siempre que estén situadas en la zona de elaboración indicada en los artículos 4.º y 5.º, procesen leche producida exclusivamente en la referida zona y cuyos quesos puedan optar a la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: El nombre de la persona natural o jurídica propietaria o arrendataria, en su caso, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, elementos y sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería.

En el caso de que la quesería no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia, indicando el nombre del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. En los casos de arrendamiento de queserías, el Consejo Regulador se reserva la facultad de denegar la inscripción en el Registro

correspondiente cuando el contrato no ofrezca las debidas garantías de continuidad y de que el Reglamento sea estrictamente cumplido.

4. Las queserías inscritas podrán elaborar quesos sin derecho a la denominación de origen «Cabrales», siempre que se sometan a la normativa que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los que hayan de ser protegidos por la denominación de origen.

Art. 19. 1. En el Registro de Cuevas de Maduración de quesos se inscribirán todas aquellas cuyos titulares sean elaboradores artesanales, estén situadas en la zona definida en los artículos 4.º y 5.º y se dediquen a la maduración de quesos de Cabrales con denominación de origen o con derecho a ella, así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. En la inscripción figurarán los datos a que se hace referencia en el artículo 18.

2. Teniendo en cuenta las características de la comarca, en que muchas de las cuevas son de utilización colectiva, se indicará para cada solicitud de inscripción la zona de la cueva asignada al elaborador o utilizada por él.

3. Las cuevas destinadas a la maduración o curado, dispondrán de temperatura constante y fresca durante todo el proceso de maduración y su estado higrométrico y ventilación serán los adecuados, además de cumplir los restantes requisitos para que el queso adquiera las características privativas del queso de Cabrales. En las cuevas se dispondrán puertas de acceso con rejilla lo suficientemente tupida para no entorpecer ni dificultar la libre entrada y salida de aire, pero para no permitir la entrada de moscas.

4. Las cuevas de maduración inscritas podrán contener quesos no amparados por la denominación de origen, siempre que se cumplan las normas establecidas al efecto por el Consejo Regulador, que permitan el perfecto control de los productos y garanticen la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

Art. 20. En el Registro de Exportadores se inscribirán los que, estando inscritos en el Registro de Cuevas de Maduración, se dediquen a la exportación de quesos con denominación de origen «Cabrales» y cumplan los requisitos establecidos en la legislación vigente. Para su inscripción presentarán el certificado que acredite dicho extremo.

Art. 21. 1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando esta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

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

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

Art. 22. 1. Los elaboradores artesanos, sean personas naturales o jurídicas, podrán constituir Entidades asociativas para la comercialización del queso de Cabrales.

2. Los locales para la comercialización del queso de Cabrales, propiedad de las Entidades asociativas, estarán sujetos a las normas y controles que establezca el Consejo Regulador. En estos locales será obligatorio tener separados claramente y de forma inequívoca, los quesos acogidos a la denominación de origen «Cabrales» de aquellos otros que no hubieren alcanzado las características mínimas exigidas por este Reglamento para obtener tal denominación, así como de los productos derivados que pudieran resultar de la transformación de estos últimos.

Por otra parte, en estos locales se colocará en lugar bien visible el logotipo o emblema del Consejo Regulador para mayor garantía de los compradores.

## CAPITULO V

### Derechos y obligaciones

Art. 23. 1. Únicamente las personas naturales o jurídicas que tengan sus queserías inscritas en el Registro de la Denominación de Origen podrán elaborar, para su posterior maduración, quesos con derecho a ser amparados por la denominación de origen «Cabrales».

2. Sólo puede aplicarse la denominación de origen «Cabrales» a los quesos artesanales procedentes de las queserías inscritas en el Registro de Cuevas de Maduración y que hayan sido producidos o elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reunan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de los titulares artesanos inscritos en el Registro de Cuevas de Maduración, y en los Locales de Comercialización.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales y jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos, que dentro de sus competencias, dicten la Consejería de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias, la Dirección General de Política

Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

Art. 24. 1. En las Queserías que figuren en el artículo 16, no podrá introducirse ni procesarse más que leche de vaca, cabra y oveja producida en la zona definida en los artículos 4.º y 5.º, por los rebaños inscritos o quesos con derecho a Denominación de Origen procedentes de otras Queserías inscritas.

2. Los elaboradores artesanos que tengan inscritas Queserías, sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción o en los locales de comercialización.

Art. 25. Los titulares inscritos en el Registro de Exportadores podrán utilizar para las partidas de quesos que expidan desde sus locales al extranjero, además del nombre de la razón social, o en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

a) Haberlo comunicado al Consejo Regulador con los comprobantes que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan de cuanto concierne al uso de dicho nombre de quesos amparados por la Denominación. En el caso de que un nombre comercial sea utilizado por varios elaboradores inscritos, la responsabilidad habrá de ser solidaria.

b) En el caso de infracción grave cometida utilizando uno de estos nombres comerciales, su empleo será prohibido en lo sucesivo al o a los titulares autorizados.

Art. 26. Los nombres con que figuran inscritos en el Registro de Queserías, Cuevas de Maduración, así como en los Locales de Comercialización y aquellos otros amparados por ellos, a que se refiere el artículo anterior, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la Denominación de Origen «Cabrales», regulada por este Reglamento, no podrán ser empleados, bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador previa solicitud del interesado a dicha Entidad, la cual, caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los quesos amparados, elevará la correspondiente propuesta a la Consejería de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias, que resolverá.

Art. 27. Queda facultado el Consejo Regulador para adoptar medidas de campaña tendentes a asegurar que la leche o quesos producidos por los rebaños censados o queserías inscritas sean, respectivamente, adquiridos por las queserías y cuevas de maduración registradas en la Denominación de Origen.

Art. 28. 1. El queso con Denominación de Origen «Cabrales», que se destine al consumo, irá provisto de una etiqueta, contraetiqueta, precinto o distintivo en general, del Consejo Regulador, numerado y expedido por éste, que deberá ser colocado en las Cuevas o en los Locales de Comercialización de acuerdo con la normativa que establezca a estos efectos el Consejo Regulador y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

2. En las etiquetas propias de los elaboradores artesanos que se utilicen en los quesos amparados, además del nombre de la Denominación de Origen «Cabrales» y de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente, figurarán las siguientes referencias:

a) «Elaboración Artesanal».

b) La materia prima que se haya empleado para la obtención del queso. A este efecto se agregará a la indicación anterior, las frases «con leche de vaca», «oveja» o «cabra», o «con mezcla de leche de vaca y oveja», etc. Asimismo, en la etiqueta figurará la silueta de la especie o especies cuya leche haya servido de base para la elaboración artesanal del queso.

c) La fecha de obtención de la cuajada.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de los elaboradores inscritos, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la denominación de origen, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias del titular propietario de la misma, previa audiencia del interesado.

4. El Consejo Regulador recomendará y gestionará de los elaboradores de quesos amparados por la Denominación de Origen «Cabrales», la normalización en peso y tamaño de los mismos y la paulatina sustitución de la tradicional presentación y envoltura con hojas de «plágano» por sistemas más acordes con las exigencias del mercado y con las mayores posibilidades que puede abrir la Denominación de Origen al Queso de Cabrales. Tales sistemas habrán de ser aprobados por el Consejo Regulador de forma que no perjudiquen la calidad y prestigio del queso.

5. En la línea indicada en el punto anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar a las Cuevas de Maduración y a los Locales de

Comercialización, la comercialización de Quesos de Cabrales en porciones, siempre que procedan de elaboración artesanal y se establezca el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor.

En los envases que contengan estas porciones, figurará la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo, de acuerdo con lo establecido en el siguiente apartado.

6. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen «Cabrales», que deberá ser aprobado por Resolución del Consejero de Agricultura y Pesca.

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

Art. 29. La expedición de los quesos que tenga lugar entre elaboradores artesanos inscritos, deberá ir acompañada de un volante de circulación entre Queserías, expedido por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución.

Art. 30. 1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Cabrales», deberá ser realizado exclusivamente en las Cuevas de Maduración y en los Locales de Comercialización autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

2. Los quesos amparados por la Denominación de Origen «Cabrales» únicamente podrán circular y ser expedidos, en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio aprobados por el Consejo Regulador.

Art. 31. El Consejo Regulador vigilará, en cada campaña, las cantidades de queso amparado por la denominación, expedidas por cada elaborador artesano inscrito en los Registros de Queserías, Cuevas de Maduración, así como en los Locales de Comercialización, de acuerdo con las cantidades de leche adquirida y según las existencias y adquisiciones de quesos a otros elaboradores artesanos inscritos.

Art. 32. Toda expedición de queso amparado por la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el mercado exterior del queso, deberá ir acompañada del correspondiente certificado de la Denominación de Origen, expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sin que puedan despacharse por las Aduanas de salida las expediciones que carezcan de dicho Certificado.

Art. 33. 1. Con objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuantos datos sean necesarios para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen «Cabrales», los titulares de queserías, de las cuevas de maduración y de los locales de comercialización, vendrán obligados a cumplir las siguientes formalidades:

a) Todos los titulares inscritos en el registro de queserías:

a.1) Enviarán al Consejo Regulador, trimestralmente, una relación de la cantidad de leche de las diversas especies producidas en su propia explotación y empleada para la elaboración artesanal de quesos acogidos, y/o la relación de los ganaderos que les hayan suministrado leche de las diversas especies ganaderas durante el plazo anterior, facilitando los datos a que se refiere el artículo 17.

a.2) Llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que figurarán semanalmente los datos de cantidad y procedencia de la leche empleada y/o recibida, número de unidades de queso, fabricadas y su peso, y locales o cuevas de maduración a donde se destinen estos quesos.

a.3) Presentarán al Consejo Regulador, en los diez primeros días de cada trimestre, una declaración que resuma los datos del trimestre vencido que figurará en el libro definido.

a.4) El Consejo Regulador podrá exigir a determinados elaboradores artesanales que por su volumen e importancia requieran un mayor control, una mayor periodicidad que la indicada en los apartados a.1), a.2) y a.3).

b) Todos los titulares inscritos en el registro de cuevas y maduración, sean elaboradores artesanales o de las asociaciones que por ellos se constituyan:

b.1) Llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que semanalmente se anotarán los datos referentes al número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de las que finalizan este proceso, el de quesos que se expeden directamente desde estos locales al mercado y el de quesos que se trasladan a los locales de comercialización.

b.2) Presentarán al Consejo Regulador, en los diez primeros días de cada trimestre, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del trimestre vencido que figuran en el libro definido en b.1). En tanto tengan existencias deberán declarar las ventas efectuadas.

b.3) El Consejo Regulador podrá exigir a determinados titulares, que por su volumen e importancia requieran un mayor control, una mayor periodicidad que la indicada en los apartados b.1) y b.2).

c) Todos los locales de comercialización, sean de elaboradores artesanales o de las asociaciones que por ellos se constituyan:

c.1) Llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que se anotará el número de procedencia de los quesos que entran en estos locales y el de los que se expandan al consumo. Estas indicaciones serán semanales.

c.2) Presentarán al Consejo Regulador, en los diez primeros días de cada trimestre, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del trimestre vencido que figuren en el libro definido en c.1).

c.3) El Consejo Regulador podrá exigir a determinados locales de comercialización, que por su importancia y volumen requieran un mayor control, una mayor periodicidad o frecuencia que la indicada en c.1) y c.2).

2. De conformidad con lo prevenido en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efecto meramente estadístico, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier información de esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerada como falta muy grave y sancionada en consecuencia.

Art. 34. 1. La leche o quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen del producto o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

Asimismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

2. La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, de elaboración o maduración, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer debidamente aislados y rotulados, bajo control del Consejo Regulador, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra quesería inscrita.

## CAPITULO VI

### Del Consejo Regulador

Art. 35. 1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en la Consejería de Agricultura y Pesca, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan los artículos 98 y 101 de la Ley 25/1970.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 37, estará determinado:

a) En lo territorial, por la zona de producción, elaboración y maduración.

b) En razón de los quesos, por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Art. 36. Es misión principal del Consejo Regulador, la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Art. 37. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar la leche de las diversas especies y los quesos no protegidos por la Denominación de Origen «Cabrales» que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias que se produzcan a los Organismos competentes de la Administración y metiéndoles copias de las actas levantadas, sin perjuicio de la actuación que a ellos corresponda.

Art. 38. 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente designado por el Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, a propuesta del Consejero de Agricultura y Pesca, entre la terna de elaboradores artesanales propuesta por el Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente en representación de la Consejería de Industria y Comercio, designado por el Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, a su propuesta.

c) Dos Vocales, en representación del sector ganadero, elegidos entre los ganaderos o sus agrupaciones no elaboradores de queso de Cabrales que suministren leche para la elaboración artesanal de dicho tipo de queso y que figuren inscritos en el censo del Consejo Regulador.

En el supuesto de persona jurídica, ostentará el cargo el representante legal de la misma.

d) Seis Vocales, en representación del sector elaborador artesanal de queso de Cabrales, elegidos entre las personas naturales y jurídicas inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador. Cuando

se trate de una persona jurídica, ostentará el cargo el representante legal de la misma.

e) Dos Vocales técnicos designados por el Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, a propuesta del Consejero de Agricultura y Pesca, con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas.

2. Los pueblos de Peñamellera Alta citados en el artículo cinco podrán tener, en conjunto y como máximo, un Vocal en el Consejo Regulador de Cabrales.

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

4. Cuando el cargo de Vocal-titular tenga la condición de representante legal de una Entidad asociativa, al producirse la renovación de los órganos de gobierno de la misma de acuerdo con sus Estatutos sociales, asumirá las funciones de Vocal del Consejo Regulador el socio que le sustituya como representante de la Entidad por el tiempo que le restare al sustituido.

5. Los cargos de Vocales será renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

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

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

8. Causará baja el Vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.

Art. 39. Los Vocales a que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por su condición de representantes de agrupaciones legalmente constituidas, que se dediquen a las actividades que han de representar, mediante la oportuna justificación. No obstante, una misma persona no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector ganadero y otra en el sector elaborador.

Art. 40. 1. Al Presidente corresponde:

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

Segundo.-Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

Tercero.-Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Cuarto.-Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejercitar los acuerdos adoptados.

Quinto.-Organizar el régimen interior del Consejo.

Sexto.-Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo Regulador, oído el Pleno de este Organismo y atendiendo a las disposiciones legales en materia de contratación de personal.

Séptimo.-Organizar y dirigir los servicios.

Octavo.-Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

Noveno.-Remitir al Consejero de Agricultura y Pesca aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por el mismo.

Décimo.-Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o que le encomiende el Consejero de Agricultura y Pesca.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. Tres meses antes de expirar su mandato, el Consejo Regulador propondrá una terna al Consejero de Agricultura y Pesca.

3. El Presidente cesará: Al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión justificada del Consejero de Agricultura y Pesca.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes propondrá al Consejero de Agricultura y Pesca, una terna para designación de nuevo Presidente.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de terna para nuevo Presidente serán presididas por un funcionario de la Consejería de Agricultura y Pesca, nombrado por el Consejero.

Art. 41. 1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa, o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos, una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los que previamente fueron señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

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

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. El Presidente tendrá voto de calidad.

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

Art. 42. 1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por el Consejero de Agricultura y Pesca, que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

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

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

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

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

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

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

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con veedores propios. Estos veedores serán designados por la Consejería de Agricultura y Pesca a propuesta del Consejo Regulador, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre los rebaños ubicados en la zona de producción.

b) Sobre las queserías, cuevas de maduración y locales de comercialización situados en las zonas de producción, elaboración y maduración.

c) Sobre la leche y quesos en las zonas de producción, elaboración y maduración.

d) Sobre los quesos protegidos en todo el territorio nacional.

5. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

6. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral.

Art. 43. 1. Por el Consejo se establecerá un Comité de Calificación de los quesos, formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado, tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. La resolución del Comité de Calificación de los quesos, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional, durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución, ésta deberá pasar al Pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita dicha revisión, la resolución del Comité de Calificación se considerará firme.

Las resoluciones del Consejo Regulador podrán ser recurridas en alzada ante el Consejero de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias.

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

Art. 44. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuarán con los siguientes recursos:

Primero.-Con el producto de las exacciones parafiscales, que se fijan en el artículo 91 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los siguientes tipos de imposición:

a) El 5 por 100 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, para la elaboración de queso de Cabrales. Como valor de la leche se tomará el que haya sido satisfecho en la zona para la leche de las distintas especies ganaderas, que no podrá ser inferior al precio mínimo oficial en los casos en que éste esté marcado.

b) El 5 por 1000 a la exacción sobre productos vendidos amparados por la denominación de origen «Cabrales».

c) 100 pesetas por expedición de certificados o visado de facturas y el doble del precio de costo sobre los precintos y/o etiquetas numeradas.

Los sujetos pasivos de cada una de las anteriores exacciones son:

De la a), los titulares de los rebaños censados que no sean elaboradores y los ganaderos-elaboradores que utilicen la leche producida en su propia explotación para la elaboración de queso de Cabrales.

De la b), los titulares de queserías, de las cuevas de maduración y de los locales de comercialización inscritos que expidan quesos al mercado.

De la c), los titulares de queserías, locales de maduración y de comercialización que solicitan certificados, visados de facturas o que adquieran precintos o etiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

Tercero.—Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que éste representa.

Cuarto.—Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

Art. 45. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas relacionadas con la elaboración en queso de Cabrales, se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador, en el Ayuntamiento de Cabrales, en la Cámara Agraria de Cabrales y en los lugares que el Consejo considere más adecuados. La exposición de dichas circulares se anunciarán en el «Boletín Oficial del Principado de Asturias» y «Boletín Oficial» de la provincia.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en alzada, ante el Consejero de Agricultura y Pesca del Principado de Asturias.

## CAPITULO VII

### De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 46. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atemperarán a las normas de este Reglamento, a las de la Ley 25/1970, Decreto 835/1972 y a la vigente Ley de Procedimiento Administrativo.

Art. 47. 1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación, o baja en el Registro o Registros de la misma, conforme se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia de la Ley 25/1970 puedan ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972.

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

Art. 48. 1. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el veedor y el dueño o representante del rebaño, quesería y local de maduración, establecimiento o alhacén, o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignan en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de la inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el veedor consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta, lo hará constar así el veedor, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos.

2. En el caso de que se estime conveniente por el veedor o por el dueño de la mercancía o representantes de la misma se tomarán muestras del producto objeto de la inspección. Cada muestra se tomará, al menos, por triplicado y en cantidad suficiente para el examen y análisis de la misma, y se precintará y etiquetará, quedando una en poder del dueño o representante citado.

3. Cuando el veedor que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer que la mercancía quede retenida hasta que, por el instructor del expediente, se disponga lo pertinente, dentro del plazo de cuarenta y cinco días a partir de la fecha de levantamiento del acta de inspección.

Las mercancías retenidas se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo, por tanto, ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta o vendidas. En el caso que se estime procedente, podrán ser precintadas.

4. De acuerdo con los artículos 27 y 28 de la Ley de Procedimiento Administrativo, el Consejo Regulador, o la Consejería de Agricultura y Pesca, en su caso, podrán solicitar informes a las personas que considere necesario, o hacerles comparecer a este fin en las oficinas en que se tramiten las actuaciones, para aclarar o complementar los extremos contenidos en las actas levantadas por los vedores y como diligencia previa a la posible incoación de expediente.

Art. 49. 1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros. En los demás casos, el Consejo

Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Agricultura y Pesca.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deberán actuar, como Instructor y Secretario, dos Vocales del Consejo Regulador designados por el mismo.

3. En aquellos casos en que el Consejo estime conveniente que la instrucción del expediente se haga por la Consejería de Agricultura y Pesca, podrá solicitarlo así a dicho Organismo.

Art. 50. 1. La Resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo, cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediere, elevará su propuesta a la Consejería de Agricultura y Pesca.

2. A los efectos de determinar la competencia a que se refiere el apartado anterior, se adicionará al valor del decomiso el de la multa.

3. La decisión sobre el decomiso definitivo de productos o destino de éstos, corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Art. 51. De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/1972, serán sancionadas con multa de 10.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso las siguientes infracciones, cuando sean cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

1. El uso de denominación de origen.

2. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la denominación de origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por la Consejería de Agricultura y Pesca.

3. El empleo de nombres geográficos protegidos por la denominación en etiquetas, documentos comerciales, propaganda o venta de productos, aunque vayan precedidos de los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado o curado en», «con quesería en» u otros análogos.

4. Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la denominación de origen, o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

Art. 52. 1. Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

A) Faltas administrativas.—Que se sancionarán con multas del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas y las que sean de carácter leve con apercibimiento. Estas faltas son, en general, las inexactitudes en la declaración, volantes de circulación, asientos, libros, Registros y demás documentos y especialmente las siguientes:

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

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

3) El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en el artículo 33 de este Reglamento, en relación con las declaraciones de producción y de movimiento de las existencias de productos.

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

B) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción y elaboración de los quesos amparados. Que se sancionarán con multas del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas y, en este último caso, además con su decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

1) El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.

2) Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche de fuera de la zona a que se refieren los artículos 4.<sup>o</sup> y 5.<sup>o</sup>, así como leche neutralizada, tratada con conservantes y, en general, cualquier práctica que influya en la calidad del producto, salvo los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que éste señale.

3) El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos y en particular la falta de tablilla indicadora de la fecha de elaboración de la cuajada, o del control adoptado.

4) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en materia a que se refiere el apartado B).

C) Infracciones por uso indebido de la denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Que se sancionarán con multas de 10.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad y con su decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

1) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación o a los

nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros quesos no protegidos o de otros productos de similar especie, así como las infracciones al artículo 26.

2) El empleo de la denominación de origen en quesos que no hayan sido elaborados, producidos o madurados, conforme a las normas establecidas en la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones de fabricación y organolépticas que deben caracterizarlos.

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

4) La indebida negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la denominación de origen.

5) La expedición de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

6) La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados en tipos de envases no aprobados por el Consejo.

7) La expedición, circulación o comercialización de quesos de la denominación de origen desprovistos de los precintos, etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

8) Efectuar la elaboración, el curado o el etiquetado de quesos en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

9) El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento o en los acuerdos del Consejo Regulador para la exportación y en lo referente a envases, documentos y precintado de los quesos.

10) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la denominación, o suponga uso indebido de la misma.

2. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados B) y C), podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal del uso de la denominación de origen o la baja en los Registros de la misma.

La suspensión temporal del derecho al uso de la denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, etiquetas y demás documentos del Consejo.

La baja supondrá la exclusión del infractor de los Registros del Consejo y, como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la denominación de origen.

Art. 53. De las infracciones en productos envasados o etiquetados será responsable el elaborador artesano cuyo nombre figure en la etiqueta. En cuanto a las infracciones cometidas en productos no etiquetados, la responsabilidad recaerá en el tenedor de los mismos, y para aquellas que se deriven del transporte de mercancías, recaerá la responsabilidad sobre las personas que determine al respecto el vigente Código de Comercio y disposiciones complementarias.

Art. 54. 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o del pago del importe de su valor en el caso de que el decomiso no sea factible.

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

Art. 55. En el caso de reincidencia, o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las señaladas en este Reglamento.

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

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

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o la Consejería de Agricultura y Pesca, en su caso, podrán acordar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» o en el «Boletín Oficial del Principado de Asturias» y de la provincia, de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

Art. 56. 1. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción, el infractor deberá abonar los gastos originados por la toma de análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los Servicios Agronómicos y legislación complementaria.

2. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación, mediante su ingreso en

metálico en el lugar donde indique la notificación de la sanción y los gastos a que hace referencia el apartado anterior, dentro del mismo plazo. Caso de no efectuarse en el plazo citado, se procederá a su cobro por vía de apremio.

3. En el caso de presentarse recurso contra la sanción impuesta, se acompañará al mismo resguardo el ingreso del importe de la sanción y los gastos originados por el expediente.

4. Las infracciones a este Reglamento prescriben a los cinco años de su comisión, por lo tanto toda la documentación que se determina en el mismo respecto a los productos a que se refiere, deberá ser convocada durante dicho período.

Art. 57. 1. Cuando la infracción de que se trate constituya, además, una contravención de la legislación general vigente sobre la materia, se trasladará la oportuna denuncia al Organismo competente.

2. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la denominación de origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre propiedad industrial.

### 16511 ORDEN de 9 de julio de 1990 por la que se modifica el anexo de la de 23 de marzo de 1988, relativa a los aditivos en la alimentación de los animales.

El Real Decreto 418/1987, de 20 de febrero («Boletín Oficial del Estado» de 28 de marzo), sobre las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, dispone la necesidad de recoger en nuestra legislación el contenido de la normativa de la CEE sobre esas materias, debiendo adecuarse en todo momento a la legislación que se promueva.

De acuerdo con ello, y en cumplimiento de la Directiva del Consejo 70/524/CEE y sus modificaciones, la Orden de este Departamento de 23 de marzo de 1988 establece las listas de los aditivos que pueden intervenir en la alimentación de los animales, así como los contenidos máximos y mínimos y las características de composición de los mismos.

Con posterioridad, la Orden de este Departamento de 1 de julio de 1988 modifica el anexo de la de 23 de marzo de 1988, completando la columna «Especie o tipo de animales» con el apartado «c) Salmones y truchas», en el punto 1, «Carotenoides y xantofilas» de la parte F, «Colorantes, incluidos los pigmentantes», para la partida E 161 g Cantaxantina.

Por otra parte, la Directiva mencionada dispone que el contenido de sus anexos sea constantemente adaptado a la evolución de los conocimientos científicos y técnicos, habiendo sufrido su última modificación mediante la Directiva de la Comisión 90/110/CEE, de 19 de febrero («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L-67, de 15 de marzo de 1990).

En atención a lo anterior, previo informe favorable del Ministerio de Sanidad y Consumo, he tenido a bien disponer:

Artículo único.—Se modifica el anexo de la Orden de este Departamento de 23 de marzo de 1988, por la que se dictan normas relativas a los aditivos en la alimentación de los animales, con arreglo a lo dispuesto en el anexo de la presente Orden.

#### DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 9 de julio de 1990.

ROMERO HERRERA

Ilmos. Sres. Directores generales de la Producción Agraria y de Política Alimentaria.

#### ANEXO

1. En el punto 1, «Carotenoides y Xantofilas», de la parte F, «Colorantes, incluidos los pigmentantes» (página 11634):

a) En la posición E 161 g «Cantaxantina», las indicaciones relativas al apartado «c) Salmones, truchas», se sustituyen por las siguientes: