

13.1, b), establece, en relación con el tipo «Rueda Superior», un mínimo de participación de la variedad «Verdejo» del 85 por 100. Igualmente, en el artículo 13, 2.º, se indica que la representación de las variedades «Viura» y «Palomino» no podrá superar, ni individual ni conjuntamente, el porcentaje del 50 por 100 en los vinos protegidos.

No obstante las condiciones climatológicas particulares que se han dado en la zona de producción de esta Denominación de Origen a lo largo del año 1992 han afectado de forma negativa al resultado cuantitativo de la cosecha de la variedad «Verdejo».

En consecuencia, a la vista de la solicitud formulada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Rueda», y de acuerdo con la Comunidad Autónoma de Castilla y León, dispongo:

Artículo único.—Para los vinos con derecho a la Denominación de Origen «Rueda» de la cosecha de 1992, el artículo 13 del Reglamento de la misma, aprobado por Orden de 4 de febrero de 1992, queda modificado como sigue:

Artículo 13.1, b): ««Rueda Superior», elaborado a partir de un mínimo del 70 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo». Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 11,5º y 14º. Será obligatoria la indicación de la añada de la cosecha en su etiquetado.»

Artículo 13.2: «La representación de las variedades «Viura» y «Palomino» no podrá superar, ni individual ni conjuntamente, el porcentaje del 70 por 100 en los vinos protegidos.»

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

Madrid, 7 de mayo de 1993.

SOLBES MIRA

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

13159 ORDEN de 6 de mayo de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y su Consejo Regulador.

Con fecha 16 de enero de 1992 se reconoció, con carácter provisional, la Denominación de Origen «Queso Zamorano».

Redactado el Proyecto de Reglamento de la Denominación por su Consejo Regulador Provisional, corresponde su aprobación, y de común acuerdo con la Comunidad Autónoma de Castilla y León, he tenido a bien disponer:

Se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y su Consejo Regulador, que figura como anejo de la presente Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—El actual Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador, a que se refiere el capítulo VII, continuando sus actuales Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 34 de este Reglamento.

Segunda.—Durante un plazo máximo de cinco días, contados a partir de la fecha de publicación de este Reglamento, la leche de las ganaderías ubicadas en la zona de producción, que tengan un mínimo del 75 por 100 de sus efectivos de las razas autóctonas Churra y Castellana, podrá ser elaborada en las industrias inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

Durante el indicado período, la inscripción de estas ganaderías en el correspondiente Registro, está condicionada al cumplimiento del compromiso de adaptar la totalidad de sus efectivos a las razas autóctonas Churra y Castellana.

DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 6 de mayo de 1993.

SOLBES MIRA

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «QUESO ZAMORANO» Y DE 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; el Decreto 3711/1974 de 20 de diciembre; así como el Real Decreto 728/1988 de 12 de julio que establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios no vínicos, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Queso Zamorano», los quesos tradicionalmente designados bajo esta Denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción, elaboración, maduración y conservación todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.º 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre geográfico de Zamora, cuando este último sea aplicado a quesos.

2. Queda prohibida, en otros quesos o productos lácteos, la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipó», «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 control de la calidad de la leche y de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso Zamorano» está constituida por la totalidad de los términos municipales de la provincia de Zamora.

Art. 5.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del «Queso Zamorano» será la obtenida exclusivamente de ovejas de las razas autóctonas Churra y Castellana.

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de explotaciones ovinas de las razas Churra y Castellana, con las dimensiones óptimas que permitan la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los rebaños y la calidad de la leche.

3. Las instalaciones para la explotación del ganado ovino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del «Queso Zamorano» serán supervisados por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 13, 14 y 15 del presente Reglamento, o cualquier otro que determine el propio Consejo Regulador.

4. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, con el aprovechamiento directo de los recursos pastables de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración del «Queso Zamorano» responda a sus características peculiares.

5. El Consejo Regulador podrá proponer la autorización de nuevas razas procedentes de cruzamientos de las razas Churra y Castellana entre sí.

Art. 6.º La leche será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de ovejas sanas de las razas Churra y Castellana, que reúna las condiciones que a continuación se relacionan:

a) La leche no contendrá ninguna sustancia ajena a la misma, estando exenta de calostros, contaminantes, conservadoras, antibióticos u otros productos medicamentosos, etc., que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

b) La leche será entera y limpia, sin conservante alguno y con una composición equilibrada, conforme a las siguientes características:

Materia grasa: No inferior al 7 por 100.

Lactosa: No inferior al 4 por 100.

Proteínas: No inferior al 5 por 100.

Acidez (Dornic): 23 °C máxima.

Extracto seco total: No inferior al 17,5 por 100.

c) El Consejo Regulador podrá revisar los parámetros precedentes, al objeto de introducir las modificaciones que procedan y establecer la exigencia de una calidad bacteriológica mínima.

Art. 7.º 1. El ordeño de las ovejas se llevará a cabo con el máximo esmero e higiene posibles, para obtener una leche limpia, con reducida contaminación y carga microbiana.

2. La leche se conservará a una temperatura entre 3 y 4 °C, para evitar el desarrollo microbiano, mediante la utilización de técnicas frigoríficas para el enfriamiento y conservación de la leche antes de su recogida.

3. La recogida y transporte de la leche se realizará en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o cualquier otro sistema que garantice que la calidad e higiene de la leche no se deteriore.

4. El Consejo Regulador vigilará y controlará estas operaciones, a la vez que promoverá y estimulará la incorporación a las explotaciones de técnicas y sistemas adecuados para garantizar las condiciones de higiene y calidad anteriormente señaladas.

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

Art. 8.º La zona de elaboración y maduración del «Queso Zamorano» coincide con el área geográfica de producción que se especifica en el artículo 4.º de este Reglamento.

Art. 9.º Las técnicas utilizadas en la manipulación de la leche y queso, el control de elaboración, maduración y conservación seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el artículo siguiente, tendentes a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales del queso amparado por la Denominación de Origen

Art. 10. 1. Coagulación: La coagulación de la leche se provocará con cuajo que se ajuste, en cuanto a su identidad y pureza, a la norma establecida en la Orden del Ministerio de Relaciones con las Cortes de 14 de enero de 1988 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de enero).

Para este proceso, la dosis de cuajo será la precisa, la temperatura de la cuajada oscilará entre 28 y 32 °C y el tiempo de cuajación entre 30 y 45 minutos.

2. Corte y recalentado: La cuajada obtenida será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos entre 5 y 10 milímetros de tamaño. Posteriormente se agitará toda la masa y se procederá a un recalentamiento de la misma hasta alcanzar, de modo paulatino, una temperatura máxima de 40 grados centígrados.

3. Moldeado y prensado: Se realizará en moldes que proporcionen la forma característica de este queso. Dichos moldes tendrán el tamaño preciso para que los quesos, una vez curados, presenten la forma, dimensiones y peso que se fijan en el artículo 12.2.

El prensado se realizará en prensas adecuadas a este fin.

4. Salado: Puede ser húmedo o seco, aplicándose a veces las dos modalidades. Sólo se utilizará, como máximo 22 °B de cloruro sódico y la duración máxima será de treinta y seis horas en caso de inmersión en salmuera.

Art. 11. La maduración y posterior conservación de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Zamorano» tendrá una duración no inferior a cien días contados a partir de la fecha del moldeado, pudiendo el Consejo Regulador ampliar o reducir este plazo. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares.

CAPITULO IV

Características del queso

Art. 12. 1. El «Queso Zamorano» es un queso graso, elaborado con leche de ovejas de las razas Churra y Castellana y con una curación mínima de cien días.

El Consejo Regulador podrá autorizar, dentro de la Denominación de Origen, el uso de la mención «artesano», cuando el queso haya sido elaborado con leche cruda, utilizando cuajo de origen animal, y de acuerdo con la normativa vigente establecida al efecto, para justificar la referida calificación de artesano.

2. Al término de su maduración presentará las siguientes características físicas:

Forma: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.

Altura: Hasta un máximo de 14 centímetros.

Diámetro: Hasta un máximo de 24 centímetros.

Peso: Hasta un máximo de 4 kilogramos.

Corteza: Dura, de color amarillo, pálido o gris oscuro, y bien definida.

Pasta: Firme y compacta de color variable desde el blanco hasta marfil-amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños o puntitos, repartidos por todo el corte. Aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar.

Y las siguientes características físico-químicas:

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

Extracto seco: Mínimo 55 por 100.

Proteína total: Mínimo 25 por 100.

PH: 5,1 a 5,8.

El Consejo Regulador podrá revisar los parámetros precedentes al objeto de introducir las modificaciones que procedan y establecer la exigencia de una calidad bacteriológica mínima.

3. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente las referidas a color, aroma y sabor. Los quesos que no hayan alcanzado, a juicio del Consejo Regulador, las características exigibles no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y serán descalificados en la forma establecida en el artículo 30 del presente Reglamento.

CAPITULO V

Registros

Art. 13. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- Registro de Ganaderías.
- Registro de Industrias de elaboración o Queserías.
- Registro de locales de maduración y conservación.

2. Las peticiones de inscripción en los registros se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos dispuestos o establecidos por el mismo, acompañando los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las ganaderías, queserías e instalaciones de maduración y conservación.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos.

Art. 14. 1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las situadas en los municipios a que se hace referencia en el artículo 4.º que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de «Queso Zamorano».

2. En la inscripción figurarán: Nombre del titular, término municipal, número de la cartilla ganadera, número de hembras reproductoras, raza o razas que la integran y todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. La inscripción en este Registro será voluntaria al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Art. 15. 1. En el Registro de Industrias de elaboración o Queserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar quesos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen «Queso Zamorano».

2. En la inscripción figurarán: Nombre del titular y/o arrendatario en su caso, razón social, localidad y lugar de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la instalación. En el caso de que la Industria o Quesería disponga de locales de maduración, se hará constar esta circunstancia; así como las características y capacidad de los mismos.

A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. Las Industrias de Elaboración que posean otras líneas de transformación distintas del «Queso Zamorano», lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción.

Art. 16. 1. En el Registro de locales de maduración se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen a la maduración del «Queso Zamorano» con Denominación de Origen con dere-

cho a ella, así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 15.2 de este Reglamento.

2. Los recintos o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa, comprendida entre el 75 y el 95 por 100 y una temperatura inferior a 15 °C. además de cumplir los restantes requisitos que el Consejo Regulador estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas del protegido con la Denominación de Origen.

3. La conservación se realizará en locales que dispongan de temperatura inferior a 10 °C y humedad adecuada.

Art. 17. Las firmas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

Art. 18. 1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento, con los requisitos que impone el presente Reglamento, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando aquellos se produzcan. 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. En el caso particular del Registro de Ganaderías, sus datos deberán ser actualizados todos los años en la fecha que se determine.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Art. 19. 1. Sólo las personas físicas o jurídicas, cuyas ganaderías estén inscritas en el correspondiente Registro, podrán producir leche con destino a la elaboración del queso amparado por la Denominación de Origen.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas, que tengan sus instalaciones de elaboración inscritas en el correspondiente Registro, podrán elaborar, madurar y comercializar quesos amparados por la Denominación de Origen.

3. La Denominación de Origen «Queso Zamorano», sólo puede ser utilizada en los quesos que hayan sido producidos y elaborados en instalaciones inscritas en el Registro correspondiente, habiéndose ajustado dichas operaciones a las normas de este Reglamento, con el resultado final de reunir las condiciones organolépticas que deben caracterizar a los referidos quesos.

4. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación y etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo.

Art. 20. 1. La inscripción en los Registros correspondientes, obliga a las personas físicas inscritas a cumplir lo dispuesto en este Reglamento, y los acuerdos que dentro de sus competencias dicten la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Queso Zamorano», así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas con ganaderías e instalaciones inscritas deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones.

Art. 21. 1. el Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia en estas cámaras de quesos que van a ser amparados por la Denominación de Origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería. El Consejo Regulador establecerá la normativa a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos y garantizar en todo momento la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

2. Las industrias elaboradoras inscritas sólo podrán almacenar sus géneros en los locales declarados en la inscripción, los cuales habrán de cumplir en cada caso lo establecido en los puntos 2 y 3 del artículo 16.

Art. 22. Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicada a los quesos protegidos por la denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por la Denominación de Origen «Queso Zamorano».

Art. 23. La inscripción en los distintos Registros obliga a los titulares inscritos a aceptar las normas de campaña acordadas por el Consejo Regulador.

Art. 24. 1. En las etiquetas de los quesos amparados figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y una clave alfanumérica que sirva para identificar el queso y su momento de elaboración, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente. Podrán figurar la mención artesano de acuerdo a lo establecido en el artículo 12.1 de este Reglamento.

2. El queso protegido por la denominación de origen para el consumo irá provisto de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en los propios locales o cámaras de maduración, antes de su expedición de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradas inscritas, 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 y podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del interesado.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previo informe de la Dirección General de Política Alimentaria. Así mismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de los locales de elaboración y maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una palca que aluda a esta condición.

Art. 25. 1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Zamorano» deberá ser realizado exclusivamente en las Queserías y en los Locales de Maduración inscritos, perdiendo el queso en otro caso el derecho al uso de la Denominación.

2. Los quesos amparados por la Denominación de Origen únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas en embalajes que no perjudiquen su calidad y prestigio.

3. El Consejo Regulador podrá autorizar la expedición de quesos entre firmas inscritas, previa autorización específica de cada expedición, que será acompañada en todo momento por un volante de circulación, extendido por el Consejo Regulador para control de cada caso individual.

Art. 26. 1. El queso amparado con la Denominación de Origen sólo podrá comercializarse conservando su corteza las características externas y naturales de maduración, o previo lavado de la misma. Podrá ser recubierto con sustancias autorizadas o embadurnado con aceite de oliva.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a los locales de maduración inscritos, la comercialización en porciones de los quesos amparados, estableciendo a tal efecto 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 artículo 24.

Art. 27. El Consejo Regulador controlará en cada campaña las cantidades de queso amparado que expide cada firma inscrita, para comprobar que se ajustan al total de leche recibida de las ganaderías inscritas y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas de la Denominación.

Art. 28. El queso destinado a su comercialización en otros Estados miembros o a la exportación a países terceros, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior de estos productos, deberá ir acompañado por un Certificado de Denominación de Origen, expedido por el Consejo Regulador. Este certificado se ajustará al modelo establecido por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y no podrán despacharse en la Aduana las partidas que carezcan del mismo.

Art. 29. 1. Con objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las Ganaderías, Queserías y Locales de Maduración, vendrán obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas, presentarán al Consejo Regulador durante la época de ordeño y dentro de la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y, en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesos fabricados y Locales de Maduración donde se destinen estos quesos con derecho a Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador dentro de la primera quincena de cada mes, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuran en el Libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Todas las firmas, que maduren quesos, inscritas en el Registro de Queserías o de Locales de Maduración llevarán un Libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, y el de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de la primera quincena de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el Libro.

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

Art. 30. 1. La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se haya 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 referida al lote correspondiente, o del Derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

2. La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador de acuerdo a lo establecido en el artículo 38 de este Reglamento, en cualquier fase de su producción o comercialización, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer debidamente aislados y rotulados, bajo control del Consejo Regulador, hasta la resolución del expediente. Una vez resuelto éste, el Consejo Regulador, autorizará, según el caso, la forma de comercialización de los quesos afectados.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

Art. 31. 1. El Consejo Regulador es un órgano desconcentrado del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en la Ley 25/1970 y su Reglamento.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.
- En razón de los quesos, por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Art. 32. 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. 33. 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- Un Presidente, designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del Consejo Regulador.
- Un Vicepresidente, designado en la misma forma que el Presidente.
- Cinco Vocales, en representación del sector productor de leche, elegidos por y entre los titulares de ganaderías inscritas en el registro a) del artículo 14 de este Reglamento.
- Cinco Vocales, en representación del sector elaborador de quesos elegidos por y entre los titulares de industrias elaboradoras inscritas en el registro b) del artículo 13 de este Reglamento.
- Un representante designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y otro por la Junta de Castilla y León, con especiales conocimientos sobre ganado ovino y/o industrias lácteas, que asistirán a las sesiones del Consejo, con voz, pero sin voto.

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

3. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

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

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

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Art. 34. 1. Los Vocales a los que se refiere los apartados c) y d) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser Directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, una en el sector ganadero y otra en el sector elaborador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos de una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra Empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Art. 35. 1. Al Presidente le corresponde:

Primero: Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, 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.

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 ejecutar los acuerdos adoptados.

Quinto: Organizar el Régimen interior del Consejo.

Sexto: Organizar y dirigir los servicios.

Séptimo: Contratar, suspender o revocar el personal del Consejo Regulador.

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

Noveno: Remitir a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 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 los órganos competentes de la Administración.

Décimo: Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o que le encomiende la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

3. El Presidente cesará: Al expirar el término de su mandato, a petición propia, por incurrir en alguna de las causas generales de incapacidad establecidas en la legislación vigente o por pérdida de la confianza del Pleno.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador procederá a proponer nuevo Presidente en el plazo de tres meses, comunicándolo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para su designación.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta para nuevo Presidente, en los casos previstos en el apartado anterior, serán presididas por el Vicepresidente.

Art. 36. 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 diez 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 previamente señalados. Dicho orden del día será convenido por la Comisión Permanente a que alude el punto 5 de este artículo. 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 lo 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 dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador designados por el Pleno del Organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que toma la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Art. 37. 1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por el Pleno, 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 directamente dependerá, y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

- Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.
- Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativos.
- 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 el personal especializado, recayendo la dirección en un técnico competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia, contará con Veedores propios. Estos veedores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el organismo competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Dirección General de Política Alimentaria), con las siguientes atribuciones inspectoras:

- Sobre las ganaderías ubicadas en la zona de producción.
- Sobre las queserías e instalaciones situadas en las zonas de producción, elaboración y maduración.
- Sobre la leche y quesos en la zona de producción, elaboración y maduración.

5. El Consejo Regulador podrá contratar para trabajos específicos el personal necesario, siempre que disponga de dotación presupuestaria para estos fines.

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

Art. 38. 1. Por el Consejo Regulador 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. El Pleno del Consejo Regulador, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el artículo 30.

La resolución del Consejo Regulador podrá ser recurrida en alzada ante el Director general de Política Alimentaria, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

Art. 39. 1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

Primero.—Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

- El 0,5 por 100 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración de «Queso Zamorano».
- El 0,5 por 100 a la exacción sobre productos amparados.
- 100 pesetas por expedición de certificado o visado de facturas y el doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la «a»), los titulares de las ganaderías inscritas; de la «b»), los titulares de las

queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la «c»), los titulares de queserías o locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

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 o a los intereses que representa.

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

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse, por la Dirección General de Política Alimentaria, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro de los límites señalados en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan.

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

Art. 40. 1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o Empresas relacionadas con la producción o elaboración de «Queso Zamorano», se notificará, mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y en el «Boletín Oficial» de la provincia.

2. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo regulador serán recurribles, en alzada ante el Director general de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 41. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alkoholes»; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y en el resto de la legislación vigente.

Art. 42. 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, tal como se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia puedan ser impuestas.

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

Art. 43. Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

A) Faltas administrativas: Se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 por 100 del valor de las mercancías afectadas.

Estas faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, libros registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

- Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.
- No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
- Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.
- Las restantes infracciones al Reglamento o 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, elaboración, maduración y características de los quesos amparados. Se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados, aplicarse, además, el decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

- El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.
- Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche neutralizada, tratada con conservantes y, en general, cualquier práctica que influ-

ya en la calidad del producto, salvo los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que este señale.

3. Emplear en la elaboración de quesos protegidos leche distinta de la autorizada por el artículo 5 de este Reglamento.

4. El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos.

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

C) Infracciones por uso indebido de la denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas de 20.000 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.

2. El uso de la denominación en quesos que no hayan sido elaborados, producidos y madurados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que reúnan las características y condiciones organolépticas que han de caracterizarlos.

3. El uso 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 tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la Denominación, así como la falsificación de los mismos.

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 Regulador.

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

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

9. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 36.1 1.º, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

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 un uso indebido de la misma.

Art. 44. 1 Las infracciones cometidas por persona no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son, entre otras:

a) Usar indebidamente la Denominación de Origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y 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 los organismos competentes.

c) Emplear los nombres protegidos por la Denominación de Origen, en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por el término «tipo» u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa de 20.000 pesetas, hasta el doble el valor de las mercancías cuando aquél supere dicha cantidad y además, con su decomiso.

Art. 45. Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

1.º Se aplicarán en su grado mínimo:

a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.

b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

c) Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.

2.º Se aplicarán en su grado medio:

a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación ext-

gida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.

b) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

c) Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

d) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.

e) En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo y máximo.

3.º Se aplicarán en su grado máximo:

a) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

b) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la denominación, sus inscritos o los consumidores.

4.º En los casos de las infracciones tipificadas en el apartado 5 del artículo 43.b), en los apartados 1, 2, 4, 7, 8 y 9 del artículo 40 c) se podrá aplicar la suspensión temporal del uso de la denominación o la baja en los registros de la misma.

La suspensión temporal, no superior a tres meses, del derecho al uso de la denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, precintas, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

La baja supondrá la expulsión del infractor en los registros del Consejo y, como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la denominación.

Art. 46. 1 Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso de que el decomiso no sea factible.

2. En 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.

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles, inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de las muestras, si los hubiera. En caso contrario se procederá por vía de apremio. Para recurrir en alzada será requisito imprescindible el previo ingreso de la totalidad de la sanción impuesta.

Art. 47. 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 máximas señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

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

Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en los cinco años anteriores.

Art. 48. 1 La resolución de los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas, en estos casos, ni el Secretario ni el instructor del expediente pueden pertenecer al Consejo. Si excediera, se elevará la propuesta a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad de Castilla y León contra esta Denominación de Origen, corresponderá a la Administración Central del Estado.

3. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1, se adicionará el importe de la multa al valor de la mercancía decomisada.

4. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

5. 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 las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre propiedad industrial.

6. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los servicios agronómicos.