

S.C.P.), con domicilio social en calle San Jaume, 15, 08190 Valldoreix (Barcelona);

Visto el Real Decreto 2584/1981, de 18 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 3 de noviembre), por el que se aprueba el Reglamento General de las Actuaciones del Ministerio de Industria y Energía en el campo de la Normalización y Homologación y de acuerdo con las normas específicas que constan en el certificado de acreditación número 24/0155/93;

Considerando que el citado Laboratorio dispone de los medios necesarios para realizar los ensayos correspondientes y que en la tramitación del expediente se han cumplido todos los requisitos,

Esta Dirección General ha resuelto:

Primero.—Acreditar al «Laboratorio de Análisis Química Inal, S.C.P.», para la realización de los ensayos relativos a «Biodegradabilidad de Agentes Tensioactivos», según certificado de acreditación número 24/0155/93 anteriormente citado.

Segundo.—Esta acreditación se extenderá por un período de tres años, pudiendo el interesado solicitar la prórroga de la misma dentro de los seis meses anteriores a la expiración de dicho plazo.

Lo que se comunica a los efectos oportunos.

Madrid, 24 de noviembre de 1993.—La Directora general, Carmen de Andrés Conde.

30773 RESOLUCION de 24 de noviembre de 1993, de la Dirección General de Política Tecnológica, por la que se acredita al Laboratorio de Ensayos e Investigaciones Industriales «Labein», para la realización de los ensayos relativos a «Ensayos de Homologación de Transformadores de Distribución, Medida y Protección».

Vista la documentación presentada por don Santiago Goyarrola Arrien, en nombre y representación del Laboratorio de Ensayos e Investigaciones Industriales «Labein», con domicilio en Cuesta de Olabeaga, 16, 48013 Bilbao (Vizcaya);

Visto el Real Decreto 2584/1981, de 18 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 3 de noviembre), por el que se aprueba el Reglamento General de las Actuaciones del Ministerio de Industria y Energía en el campo de la Normalización y Homologación y de acuerdo con las normas específicas que constan en el certificado de acreditación número 4/0148/93, referente a «Ensayos de Homologación de Transformadores de Distribución, Medida y Protección», que obra en esta Dirección General;

Considerando que el citado Laboratorio dispone de los medios necesarios para realizar los ensayos correspondientes y que en la tramitación del expediente se han cumplido todos los requisitos,

Esta Dirección General ha resuelto:

Primero.—Acreditar al Laboratorio de Ensayos e Investigaciones Industriales «Labein» para la realización de los ensayos relativos a «Ensayos de Homologación de Transformadores de Distribución, Medida y Protección», según certificado de acreditación número 4/0148/93, anteriormente citado.

Segundo.—Esta acreditación se extenderá por un período de tres años, pudiendo el interesado solicitar la prórroga de la misma dentro de los seis meses anteriores a la expiración de dicho plazo.

Lo que se comunica a los efectos oportunos.

Madrid, 24 de noviembre de 1993.—La Directora general, Carmen de Andrés Conde.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

30774 ORDEN de 24 de noviembre de 1993 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Tetilla» y su Consejo Regulador.

Aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Tetilla» y su Consejo Regulador por Orden de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia, de 18 de junio de 1993, redactado

conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Vinya, del Vino y de los Alcoholes» y sus disposiciones complementarias y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 4189/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de servicios del Estado a la Xunta de Galicia en materia de Denominaciones de Origen, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.—Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Tetilla» aprobado por Orden de 18 de junio de 1993 de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia, que figura como anexo a la presente disposición, que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

DISPOSICION FINAL UNICA

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

Madrid, 24 de noviembre de 1993.

ALBERO SILLA

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

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Tetilla» 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, en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre y en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Queso Tetilla», los quesos que reuniendo las características especificadas 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 El queso tetilla, es el obtenido a partir de leche de vaca, producida en el área geográfica señalada en el artículo 5.º de este Reglamento y obtenida en las condiciones generales que establece la legislación vigente y las particulares señaladas en este Reglamento.

Art. 3.º 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen «Queso Tetilla» y su traducción a la lengua gallega.

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, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este Reglamento, aun en los casos de que vayan precedidas por las expresiones «tipo», «estilo», «gusto», «sabor», «elaborado», u otras análogas.

Art. 4.º La defensa de la Denominación de Origen «Queso Tetilla», la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, a la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia 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. 5.º La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso tetilla comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma gallega.

Art. 6.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del queso tetilla será leche de vaca procedente de las razas Frisona, Pardo Alpina y Rubia Gallega.

2. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, siendo objetivo del Consejo Regulador favorecer e impulsar el aprovechamiento directo de los pastos, pudiendo dictar normas complemen-

tarias con el fin de que la leche destinada a la elaboración del queso tetilla, responda a sus características peculiares.

3. El Consejo Regulador fomentará la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los animales y la calidad de la leche.

4. Las instalaciones para la explotación del ganado vacuno dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso tetilla, cumplirán las condiciones establecidas por la legislación vigente y las establecidas en este Reglamento.

Art. 7.º 1. La leche que se destine a la elaboración de queso tetilla será el producto natural íntegro, procedente del ordeño de vacas sanas y que reúna las condiciones que siguen:

a) No contendrá calostros ni conservadores o productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

b) Tendrá una composición de acuerdo con las características de la raza a la que pertenezcan los animales de que proceda y con la estación del año, con los mínimos siguientes:

Proteína: 3,1 por 100.

Grasa: 3,5 por 100.

Extracto seco: 8,4 por 100.

c) Cumplirá las condiciones higiénico-sanitarias que establece la legislación vigente.

d) La leche que se emplee en la elaboración de los quesos a proteger, no debe superar, al comenzar el proceso de elaboración, los 18 grados Dornic, pudiendo añadirse únicamente cloruro cálcico.

2. El ordeño se realizará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche.

3. Una vez ordeñada, la leche se conservará en la forma más conveniente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental.

4. La recogida y transporte de la leche se organizará de forma que no se mezcle y almacene más leche que la procedente de dos ordeños. El transporte deberá hacerse en las mejores condiciones higiénicas, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas o bien por cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

5. El Consejo Regulador vigilará y controlará las operaciones de recogida y transporte de la leche, pudiendo dictar normas para que estas operaciones se efectúen sin merma de la calidad y en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.

CAPITULO III

Elaboración y maduración

Art. 8.º La elaboración y maduración del queso amparado por la Denominación, deberá efectuarse en instalaciones adecuadas situadas dentro de la zona de producción de leche delimitada en el artículo 5.º de este Reglamento.

Art. 9.º Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y de los quesos, así como el control de procesos de elaboración, maduración y conservación, se ajustará a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales, señaladas en los artículos siguientes, con el objeto de obtener productos de máxima calidad, conservando las características tradicionales de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Tetilla».

Art. 10. 1. Coagulación.—La coagulación de la leche se provocará con extracto de cuajo animal exclusivamente y se podrán usar los fermentos lácticos siguientes: *Streptococos Lactis*, *Streptococos Cremoris* y cualquier otro que, no modificando las características de los quesos a amparar, pueda ser aprobado por el Consejo Regulador.

La temperatura de coagulación oscilará entre 28 y 32 grados centígrados, utilizándose las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a veinte minutos ni supere los cuarenta.

2. Corte, lavado y recogido de la cuajada.

Para que el queso adquiriera las características señaladas en el artículo 12 de este Reglamento la cuajada será sometida a los siguientes tratamientos:

a) Corte. Para alcanzar una granulometría de la cuajada aproximada al tamaño de un garbanzo.

b) Lavado. Con agua natural, para bajar la acidez de la cuajada hasta 4 y 6 grados Dornic.

c) Recocado. Lavado de la cuajada con agua a temperatura superior en 2 grados a la temperatura de cuajado.

3. Moldeado.

Se hará en moldes de dimensiones y forma adecuadas para conseguir la forma característica y los tamaños que se describen en el artículo 12.

4. Prensado.

El prensado se hará en prensas adecuadas permaneciendo en ellas la cuajada durante un tiempo mínimo de tres horas a una presión variable, según el tiempo de prensado.

Salado.

Se hará en salmuera, con una concentración de entre 17 y 18 grados Baume, siendo el tiempo máximo de inmersión de veinticuatro horas.

Maduración.

Para que los quesos puedan ser amparados por esta Denominación, tendrán un período mínimo de maduración de siete días, contados a partir de la finalización del salado.

Durante este tiempo, los quesos serán sometidos a la práctica de volteo y limpiezas necesarias, para que adquieran sus peculiares características.

Art. 11. Queda prohibido para la elaboración de quesos protegidos:

1. Utilizar cualquier otro tipo de caseinato, leche en polvo, cualquier clase de materia grasa, incluida la mantequilla, y de aditivos no reconocidos en la legislación vigente, y entre los autorizados, los que no estén expresamente permitidos por el Consejo Regulador.

2. Cualquier manipulación que tienda a modificar las características de la corteza.

CAPITULO IV

Características de los quesos

Art. 12. 1. Al término de su maduración el queso tetilla presentará las siguientes características básicas:

Forma: Cónica, convexo-cónica.

Peso: De 0,5 a 1,5 kilogramos.

Dimensiones: La altura será superior al radio de la base e inferior al diámetro.

Altura: Máximo: 150 milímetros.

Mínimo: 90 milímetros.

Diámetro base: Máximo: 150 milímetros.

Mínimo: 90 milímetros.

Corteza: Apreciable, fina y elástica, de menos de 3 milímetros de espesor, color amarillo pajizo natural y sin mohos.

Pasta: Blanda, cremosa y uniforme, con pocos ojos y regularmente repartidos; color blanco-marfil, amarillento.

Aroma: Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda la leche de que procede.

Sabor: Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

Maduración: Mínima siete días (en condiciones normales).

Porcentaje de materia grasa: 45 por 100 mínimo sobre extracto seco.

Porcentaje de proteína: 40 por 100 mínimo sobre extracto seco.

Porcentaje de extracto seco de 45 a 50 por 100.

PH del producto terminado: (En el momento de expedición) de 5,0-5,5.

2. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 1 de este artículo y las cualidades organolépticas típicas de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Queso Tetilla» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 36.

CAPITULO V

Registros

Art. 13. 1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

a) Registro de ganaderías.

b) Registro de industrias de elaboración o queserías.

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

3. El Consejo Regulador denegará de forma motivada 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 o curado.

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

estén establecidos legalmente, debiendo acreditarlo en el momento de solicitar su inscripción en el Registro de la Denominación de Origen.

5. Las Empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los registros correspondientes.

Art. 14. 1. En el registro de ganaderías se inscribirán las que, estando enclavadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar toda o parte de su producción de leche a la elaboración de queso tetilla.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario, arrendatario, término municipal, número de cartilla ganadera y número de hembras reproductoras 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, según se establece en el artículo 11.2 del Real Decreto 728/1988.

Art. 15. 1. En el registro de industrias de elaboración o queserías se inscribirán las instalaciones que estando situadas en la zona de elaboración lo soliciten y que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar quesos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará: El nombre del propietario y/o arrendatario, en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería.

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 producción distintas del queso tetilla lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción.

4. No podrán elaborarse en las instalaciones inscritas quesos que, por su forma y características, puedan dar lugar a confusión con los quesos amparados.

5. Las piezas de queso elaboradas para ser protegidas que no sean calificadas podrán ser comercializadas, bien para obtener otros productos, bien para el consumo directo, pero con diferentes distintivos, siempre bajo el control del Consejo Regulador y sin el amparo de la Denominación.

Art. 16. 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 dicha variación 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. En el caso particular del registro de ganaderías, sus datos deberán ser actualizados todos los años en la fecha que se determine.

CAPITULO VI

Derechos y obligaciones

Art. 17. 1. Sólo las personas naturales o jurídicas con ganaderías inscritas en el correspondiente registro podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por la Denominación de Origen.

2. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan sus locales de elaboración inscritos en el correspondiente Registro de la Denominación de Origen podrán elaborar, para su posterior maduración y comercialización, quesos con derecho a ser amparados por la Denominación de Origen.

3. Sólo podrá aplicarse la Denominación de Origen «Queso Tetilla» a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en el registro de queserías que hayan sido producidos o elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

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

5. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Xunta de Galicia, 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.

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

Art. 18. 1. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas, que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia en estas cámaras de quesos que vayan a ser amparados por la Denominación de Origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería y su forma y características no den lugar a confusiones con el queso protegido. 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 Empresas que tengan inscritas queserías e instalaciones sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

Art. 19. Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la Denominación que prevé 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 Tetilla».

Art. 20. 1. Los quesos de la Denominación de Origen destinados al consumo irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en los propios locales o cámaras de maduración al término de este proceso y en todo caso antes de su expedición, 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 cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general determina la legislación vigente, fijando la fecha de consumo preferente en sesenta días a contar desde la fecha de acondicionamiento para su expedición.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sea 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 en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo podrá ser anulada la autorización de una ya aprobada anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de origen, previa aprobación por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes. De la misma forma, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de los locales de elaboración y maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Art. 21. La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas deberá llevar un volante de circulación entre queserías, expedido previamente por el Consejo Regulador en la forma que por éste se determine.

Art. 22. 1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Tetilla» deberá ser realizado exclusivamente en las queserías inscritas, autorizadas 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 únicamente podrán circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas, en envases autorizados por el Consejo Regulador que no perjudiquen su calidad y prestigio.

Art. 23. 1. El queso amparado con la Denominación de origen sólo podrá comercializarse si su corteza conserva las características externas y naturales de maduración. Podrá ser recubierto con emulsión plástica, transparente y autorizada, pero en todo caso la corteza conservará su aspecto y color naturales.

Art. 24. El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la Denominación expedidas por cada firma inscrita en los registros de queserías, para verificar su relación con las cantidades de leche adquirida y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

Art. 25. Toda expedición de queso amparado por la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior de queso, deberá ir acompañada por el correspondiente certificado de 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 poder despacharse por la aduana las partidas de queso tetilla que carezcan de dicho certificado.

Art. 26. 1. Con el 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 con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción de leche 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 queserías inscritas 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 o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador en los quince primeros días 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 inscritas en los registros que maduren queso, llevarán un libro según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de las que finalizan este proceso y el de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los quince primeros días 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 Regulador será considerada como falta laboral muy grave, sin perjuicio de su sanción conforme a la vigente legislación estadística.

Art. 27. 1. La leche y los 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 conllevará la pérdida de la Denominación de Origen para el lote correspondiente, o el derecho a la misma en el caso de productos no definitivamente elaborados.

2. La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador 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 su expedición al mercado. Los quesos descalificados en ningún caso podrán ser vendidos amparados por la Denominación de Origen.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

Art. 28. 1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia

como órgano desconcentrado de la misma, con funciones decisorias en cuantas atribuciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 29, estará determinado:

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

b) 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.

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

Art. 29. Es misión 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. 30. 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente.

b) Un Vicepresidente.

c) Cuatro Vocales en representación del sector ganadero, elegidos por y entre los ganaderos inscritos que suministran leche para la elaboración de queso tetilla.

d) Cuatro Vocales en representación de los elaboradores de queso, elegidos por y entre los elaboradores de queso inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

e) Dos delegados de la Administración, uno de ellos designado por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes y el otro por el Consejero de Industria y Comercio. Estos dos delegados asistirán a las reuniones del Consejo, con voz pero sin voto.

2. El Presidente y Vicepresidente serán designados por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes a propuesta de los Vocales elegidos para constituir el Consejo Regulador, siendo el Presidente elegido entre las personas pertenecientes a uno de los sectores y el Vicepresidente entre las personas pertenecientes al otro sector.

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

4. Los Vocales serán renovados cada cuatro años pudiendo ser reelegidos.

5. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa legal, su vacante será cubierta por el sustituto, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

7. 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 bien la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a dos sesiones consecutivas o a tres alternas en el período de un año, o por causar baja en los registros de la Denominación de Origen.

Art. 31. 1. Los vocales a los que se refieren los apartados c) y d), número 1, 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 aquí reguladas. No obstante, una misma persona natural o jurídica no podrá tener en el Consejo doble representación, 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. 32. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos en que sea necesario.

b) Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos, en cumplimiento de los acuerdos tomados al respecto por dicho Consejo.

d) 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.

- e) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.
- f) Organizar y dirigir los servicios.
- g) Informar a los organismos superiores de las incidencias que se produzcan en la producción y mercado.
- h) Remitir a la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia, aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos otros que por su importancia estime deban ser conocidos por la misma.
- i) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes.

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

3. El Presidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia, previa incoación de expediente.
- d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la designación de un nuevo Presidente.

5. Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un Presidente serán presididas por una mesa de edad, compuesta por el Vocal de mayor edad y los dos más jóvenes.

6. El Consejo Regulador quedará válidamente constituido, cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

Art. 33. 1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque su presidente, bien por propia iniciativa, bien a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, por lo menos, una vez por trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con ocho 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.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por medios telegráficos, con veinticuatro horas de anticipación como mínimo.

Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten, al menos, tres de los vocales con derecho a voto, con cuatro días de antelación como mínimo.

3. Cuando un titular no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que éstos sean válidos será necesario que concurran más de la mitad de sus miembros con derecho a voto. 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 del Consejo y dos Vocales, uno del sector elaborador y otro del sector ganadero, designados por el Pleno del Consejo Regulador.

En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se aprobarán también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que éste celebre.

Art. 34. 1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por el Consejo Regulador y que figuren dotadas en su presupuesto.

2. El Consejo Regulador 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) Actuar como instructor en los expedientes sancionadores, que resolverá el Consejo Regulador.

e) Las demás 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 que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios necesarios.

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes, con las siguientes atribuciones inspectoras:

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

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

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

Art. 35. 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 opten a ser protegidos por la Denominación y sean destinados al mercado, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación provisional por diez días del queso.

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 Presidente se considerará firme.

Las resoluciones del Consejo Regulador podrán ser recurridas ante la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Junta de Galicia.

3. El Consejo Regulador dictará las normas precisas para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

Art. 36.1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

1.1 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:

- a) El 1 por 100 del valor de la leche entregada a las queserías inscritas y destinada a la elaboración de queso tetilla.
- b) El 1 por 100 de exacción sobre el valor del producto amparado comercializado.
- c) 100 pesetas por expedición de certificados o visados de facturas.
- d) El doble del precio de coste de las contraetiquetas o precintas.

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 amparado por la Denominación al mercado.

De la c) los titulares de las firmas inscritas solicitantes de visados de facturas o certificados.

De la d) los titulares de las empresas solicitantes de las mismas.

1.2 Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

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

1.4 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 Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes, a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen.

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

4. La aprobación de los presupuestos del Consejo Regulador y de su contabilidad, se realizará por la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes, de acuerdo con las normas establecidas por este centro y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

Art. 37. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de queso tetilla se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, y en la forma y lugares que estime más eficaces para su conocimiento por los interesados.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia, dentro del plazo de un mes, contado desde la comunicación de aquéllos.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 38. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, el Vino y de los Alcoholes, al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento, al 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 vigente Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y a cuantas disposiciones generales sean aplicables en el momento sobre la materia.

En todo caso se observarán los principios y garantías reconocidos por el ordenamiento penal.

Para la aplicación de la normativa anterior se tendrá en cuenta lo que establece el Real Decreto 4189/1982, de 29 de diciembre de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de Denominaciones de Origen, viticultura y enología.

Art. 39. 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 del 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. Concurriendo diversas normas se seguirá lo establecido según los principios penales.

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

Art. 40. Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por personas inscritas en alguno de los registros de la Denominación de Origen se clasificarán, a efectos de su sanción, como sigue:

a) Faltas administrativas.

Se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas. Estas faltas son en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, asientos, libros de registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

1. Falsear u omitir datos y comprobantes en los casos en que sean requeridos para la inscripción en los diferentes registros.

2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador las variaciones en los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.

3. Omitir o falsear datos relativos a las producciones o movimientos de productos.

4. Las demás 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 aplicarse, además, el decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. Incumplir las normas vigentes sobre prácticas de producción, conservación y transporte de la leche.

2. Utilizar, para la elaboración de quesos a amparar por la Denominación, leche que no cumpla las condiciones establecidas en este Reglamento.

3. Incumplir las normas de elaboración y maduración de los quesos.

4. Emplear en la elaboración del queso a proteger productos no autorizados en el Reglamento.

5. Las demás infracciones a lo dispuesto en el 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 de Origen o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio.

Se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas al doble del valor de los productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, llevando aparejado el decomiso del producto en cuestión.

Estas infracciones son las siguientes:

1. Emplear 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 quesos no protegidos.

2. Emplear la Denominación de Origen para quesos que no hayan sido elaborados, madurados y conservados conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones y características organolépticas que deban caracterizarlos.

3. El uso indebido 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. Expedir 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, maduración o el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas o autorizadas por el Consejo Regulador.

9. El impago de las exacciones parafiscales previstas en este Reglamento por parte de los sujetos pasivos de cada una de ellas.

10. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo Regulador y que perjudiquen o desprestigien la Denominación, o suponga un uso indebido de la misma.

Art. 41. Infracciones cometidas por personas no inscritas en los registros del Consejo Regulador:

a) Utilizar 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 y 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 geográficos protegidos por la Denominación de Origen en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo» y otros análogos.

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

2. Estas infracciones se sancionarán con multa que irá desde 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de las mercancías, cuando este valor supere aquella cantidad, llevando aparejado su decomiso.

Art. 42. Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

1. Se aplicarán en su grado mínimo:

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

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

2. 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 exigida 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 los defectos no se subsanen 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 los que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.

3. Se aplicarán en su grado máximo:

a) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

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

4. En los casos de las infracciones tipificadas en el punto 5 del apartado b) del artículo 40 y en los puntos 1, 2, 4, 7, 8 y 9 del apartado c) del artículo 40, 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 obtener certificados de origen, precintas, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

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

Art. 43. 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.

En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán elevarse hasta el triple de los máximos establecidos en este Reglamento.

Art. 44. 1. La resolución de los expedientes incoados corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus registros y la sanción no exceda de 50.000 pesetas. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento y trasladará las actuaciones a la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes o al organismo competente.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deberá actuar como instructor el Secretario del Consejo y como Secretario, el Letrado del Consejo Regulador o, caso de no haberlo, una persona al servicio del mismo.

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

Art. 45. En los casos en que la infracción corresponda al uso indebido de la Denominación, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas oportunas, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

30775 RESOLUCION de 21 de diciembre de 1993, de la Subsecretaría, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo 1/74/1993, y se emplaza a los interesados en el mismo.

En cumplimiento de lo solicitado por la Sala Tercera del Tribunal Supremo (Sección Sexta), y en virtud de lo dispuesto en el artículo 64,1, de la vigente Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

Esta Subsecretaría acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo antes referenciado, interpuesto por don Jucundiano Lorente Sánchez, contra acuerdo de Consejo de Ministros de 3 de julio de 1993, que desestima su solicitud de indemnización de daños y perjuicios ocasionados con motivo de su jubilación forzosa.

Asimismo, a tenor de lo dispuesto en la norma anteriormente citada, se emplaza a todas aquellas personas a cuyo favor hubieren derivado o derivasen derechos de la resolución impugnada, y a quienes tuvieren interés directo en el mantenimiento de la misma, para que comparezcan y

se personen en autos, ante la referida Sala, en el plazo de nueve días siguientes a la notificación o, en su caso, publicación de la presente Resolución.

Madrid, 21 de diciembre de 1993.—El Subsecretario, Fernando Sequeira de Fuentes.

30776 RESOLUCION de 21 de diciembre de 1993, de la Subsecretaría, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo 1/674/1993, y se emplaza a los interesados en el mismo.

En cumplimiento de lo solicitado por la Sala Tercera del Tribunal Supremo (Sección Sexta), y en virtud de lo dispuesto en el artículo 64, 1, de la vigente Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

Esta Subsecretaría acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo antes referenciado, interpuesto por don Julián Fernández Ballester, contra acuerdo de Consejo de Ministros de 9 de julio de 1993, que desestima su solicitud de indemnización de daños y perjuicios ocasionados con motivo de su jubilación forzosa.

Asimismo, a tenor de lo dispuesto en la norma anteriormente citada, se emplaza a todas aquellas personas a cuyo favor hubieren derivado o derivasen derechos de la resolución impugnada, y a quienes tuvieren interés directo en el mantenimiento de la misma, para que comparezcan y se personen en autos, ante la referida Sala, en el plazo de nueve días siguientes a la notificación o, en su caso, publicación de la presente Resolución.

Madrid, 21 de diciembre de 1993.—El Subsecretario, Fernando Sequeira de Fuentes.

30777 RESOLUCION de 21 de diciembre de 1993, de la Subsecretaría, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo 1/151/1993, y se emplaza a los interesados en el mismo.

En cumplimiento de lo solicitado por la Sala Tercera del Tribunal Supremo (Sección Sexta), y en virtud de lo dispuesto en el artículo 64, 1, de la vigente Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

Esta Subsecretaría acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo antes referenciado, interpuesto por don José Joaquín Martínez Herrán, contra acuerdo de Consejo de Ministros de 12 de noviembre de 1993, que desestima su solicitud de indemnización de daños y perjuicios ocasionados con motivo de su jubilación forzosa.

Asimismo, a tenor de lo dispuesto en la norma anteriormente citada, se emplaza a todas aquellas personas a cuyo favor hubieren derivado o derivasen derechos de la resolución impugnada, y a quienes tuvieren interés directo en el mantenimiento de la misma, para que comparezcan y se personen en autos, ante la referida Sala, en el plazo de nueve días siguientes a la notificación o, en su caso, publicación de la presente Resolución.

Madrid, 21 de diciembre de 1993.—El Subsecretario, Fernando Sequeira de Fuentes.

30778 RESOLUCION de 21 de diciembre de 1993, de la Subsecretaría, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo correspondiente al recurso contencioso-administrativo 1/659/1993, y se emplaza a los interesados en el mismo.

En cumplimiento de lo solicitado por la Sala Tercera del Tribunal Supremo (Sección Sexta), y en virtud de lo dispuesto en el artículo 64, 1, de la vigente Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,