

**8976** ORDEN APA/1559/2005, de 17 de mayo, por la que se ratifica el reglamento de la denominación de origen protegida «Cebreiro» y de su Consejo Regulador.

El artículo 5 del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, dispone, de conformidad con lo previsto en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, que se podrá conceder una protección nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro de la denominación a la Comisión Europea.

Transmitida la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y disposiciones complementarias, y aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro», por Orden de 21 de diciembre de 2004 de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 4189/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de agricultura y pesca, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratificar y publicar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

**Artículo único. Ratificación del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro» y de su consejo regulador.**

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 21 de diciembre de 2004 de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia, que figura como Anexo a la presente Orden, al efecto de su protección nacional transitoria en el sentido del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, que cesará a partir de la fecha en que la Comisión Europea adopte una decisión sobre el registro solicitado.

**Disposición final única. Entrada en vigor.**

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

Madrid, 17 de mayo de 2005.

ESPINOSA MANGANA

**ANEXO**

**Reglamento de la Denominación de Origen protegida Cebreiro y de su Consejo Regulador**

**CAPÍTULO I**

**Generalidades**

**Artículo 1. Base legal de la protección.**

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, y en su reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, que establece la normativa a la que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios y en el Real Decreto 1643/1999, del 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro

Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas; quedan amparados con la denominación de origen protegida Cebreiro los quesos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su producción, elaboración, curado y comercialización todos los requisitos exigidos por el mismo, por el Pliego de condiciones y por la legislación vigente.

**Artículo 2. Extensión de la protección.**

La denominación de origen protegida Cebreiro no se podrá aplicar a ningún otro tipo de queso más que el definido por este reglamento, ni se podrán utilizar nombres, términos, expresiones, marcas o signos que, por su similitud fonética o gráfica con ésta, puedan inducir a confusión con los que son objeto de protección, aún en el caso de que vayan precedidos por las expresiones «tipo», «estilo», «elaborado en», «envasado en» u otras análogas.

**Artículo 3. Órganos competentes.**

1. La defensa de la denominación de origen protegida Cebreiro, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad del queso amparado, se encomiendan al Consejo regulador de la denominación de origen protegida Cebreiro, a la consellería competente en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Comisión de las Comunidades Europeas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. La consellería competente en materia de política agroalimentaria aprobará el manual de calidad y procedimientos, elaborado por el consejo regulador en aplicación de la Norma EN 45011: «Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan certificación de productos», que será puesto a disposición de los inscritos.

3. El consejo regulador elevará a la consellería competente en materia de política agroalimentaria, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación.

**CAPÍTULO II**

**De la producción de la leche**

**Artículo 4. Zona de producción.**

La zona de producción de leche apta para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida Cebreiro está constituida por el área geográfica que abarca los términos municipales siguientes, todos ellos en la provincia de Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos y Triacastela.

**Artículo 5. Obtención de la leche.**

1. La leche que se utilice para la elaboración del queso Cebreiro será leche de vaca procedente de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona y de sus cruces entre sí.

2. El consejo regulador podrá proponer a la consellería competente en materia de política agroalimentaria la autorización de otras razas o cruces, cuando se compruebe que producen leche apta para la elaboración de los quesos protegidos.

3. La alimentación del ganado se realizará de acuerdo con las prácticas tradicionales, siendo objetivo del consejo regulador favorecer e impulsar el aprovechamiento directo de los pastos. El consejo regulador podrá establecer en el manual de calidad normas complementarias con el fin de que la leche destinada a la elaboración del queso Cebreiro responda a sus características peculiares de calidad.

4. El manejo y las instalaciones para la explotación del ganado dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso Cebreiro, cumplirán las condiciones establecidas en este reglamento, en el manual de calidad y en la legislación vigente al respecto.

**Artículo 6. Condiciones de la leche.**

1. Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche natural y entera, procedente del ordeño de vacas pertenecientes a explotaciones inscritas en el registro del consejo regulador, siempre que haya sido saneado en el período correspondiente, lo cual se acreditará mediante las hojas de saneamiento de la explotación.

2. La leche utilizada debe cumplir las siguientes condiciones:

a) No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración, curado o conservación del queso.

b) En su composición cumplirá los mínimos legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche natural íntegra.

c) Con relación a la calidad y composición de la leche, deberá cumplir la legislación higiénico-sanitaria vigente y ser apta para la fabricación de queso.

d) Se prohíbe todo tipo de estandarización.

3. El ordeño se hará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche, cumpliéndose lo establecido al respecto en la legislación vigente.

4. La leche se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental. La temperatura de conservación no superará los 4. °C.

5. La recogida y el transporte se organizarán y realizarán en las mejores condiciones higiénicas posibles, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas bien mediante cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

6. El consejo regulador vigilará y controlará la obtención, conservación, recogida y transporte de la leche, pudiendo establecerse en el manual de calidad normas que garanticen que estas operaciones se realicen sin que disminuyan sus cualidades higiénico-sanitarias y, en todo caso, con carácter complementario a lo establecido en esta materia por la normativa vigente.

### CAPÍTULO III

#### De la elaboración

##### Artículo 7. Zona de elaboración.

La elaboración y curado del queso amparado por la denominación de origen protegida deberá efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas dentro de la zona de producción de la leche delimitada en el artículo 4 de este reglamento, e inscritas en los correspondientes registros del consejo regulador.

##### Artículo 8. Técnicas de producción.

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y de los quesos, así como el control de los procesos de producción, elaboración, curado y conservación, se ajustarán a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales señaladas en los artículos siguientes, con el objeto de obtener productos de la máxima calidad, conservando las características tradicionales de los quesos amparados por la denominación de origen protegida Cebreiro.

2. No obstante lo anterior, en el manual de calidad se podrá autorizar el empleo de prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de los países de destino, así como para satisfacer las exigencias de esos mercados.

##### Artículo 9. Proceso de elaboración.

La elaboración del queso se ajustará a lo dispuesto en la legislación vigente.

Se seguirá el siguiente proceso:

a. Coagulación.

La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal siguiendo las prácticas tradicionales, o con otros enzimas coagulantes autorizados por la legislación vigente y expresamente permitidos en el manual de calidad.

Se potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas.

La leche se cuajará a temperaturas entre 26 y 30 grados centígrados, utilizando las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 60 minutos.

b. Corte de la cuajada.

La leche cuajada obtenida será sometida a cortes, hasta obtener bloques de 10 a 20 mm de diámetro.

c. Desuerado.

Tras el corte se hace un primer desuerado en la propia cuba. Después la leche cuajada se introduce en sacos de tela que se cuelgan para que se produzca un segundo desuerado, permaneciendo colgados entre cinco y diez horas.

d. Amasado y salado.

Finalizado el desuerado la leche cuajada se somete a un amasado hasta dejar una pasta uniforme y de tacto arcilloso.

El salado se realiza al mismo tiempo que el amasado, utilizándose únicamente cloruro sódico.

e. Moldeado y prensado.

Finalizada la operación anterior, la masa se introduce en moldes de dimensiones adecuadas para conseguir el tamaño y forma propios de estos quesos.

Una vez llenos los moldes, son sometidos al prensado final durante un tiempo variable en función de la presión que se aplique –que estará en torno a los 4 Kg. y del tamaño de las piezas.

Terminado el prensado los quesos se sacan de los moldes y se ponen en cámaras frigoríficas a una temperatura comprendida entre los 2. °C y los 6. °C durante un tiempo de maduración mínimo de una hora. Pasado este tiempo, los quesos que se comercialicen como frescos podrán salir al mercado

f. Curado.

El proceso de curado, de realizarse, se hará en locales con una humedad relativa entre el 70 y 80% y una temperatura entre 10 y 15. ° C. El periodo mínimo de curado será de 45 días.

##### Artículo 10. Prácticas prohibidas.

Para la elaboración de quesos protegidos por la denominación de origen protegida Cebreiro queda prohibido:

a) Utilizar cualquier tipo de caseinatos, leche en polvo, materias grasas incluida la mantequilla, así como cualquier tipo de aditivos, incluso los autorizados legalmente cuando no estén expresamente recogidos en el manual de calidad.

b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales del queso.

### CAPÍTULO IV

#### Tipos y características de los quesos.

##### Artículo 11. Características de los quesos.

1. El queso del Cebreiro es un queso graso, de pasta blanca, blanda y granulosa, elaborado con leche de vaca.

Este queso puede comercializarse fresco o curado, con una maduración no inferior a 45 días.

2. Sus elementos más destacados son:

Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto de dos partes:

Base: cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm.

Sombrero: tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm.

Peso: entre 0,3 y 2 Kg.

Características organolépticas:

El queso fresco no presenta corteza diferenciada, la masa es blanca y granulada, blanda, arcillosa al tacto, untuosa, fundente al paladar. Su sabor y aroma recuerdan al de la leche de la que procede, ligeramente ácido.

El queso curado tiene la corteza poco diferenciada y su pasta, de color amarillo que puede llegar a amarillo intenso, presenta una consistencia dura a veces y siempre más firme que mantecosa. Su sabor es un tanto metálico, picante y lácteo, con un aroma característico.

Características analíticas:

Humedad: variable según el grado de maduración, pero siempre inferior al 50%.

Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco.

Proteínas: contenido superior al 30%

##### Artículo 12. Certificación.

1. Los quesos elaborados y curados en las queserías y locales de curado inscritos en el consejo, para poder hacer uso de la denominación de origen protegida Cebreiro deberán superar un proceso de certificación.

2. El proceso de control y certificación se hará aleatoriamente por partidas o lotes homogéneos, y constará de análisis de las características físico-químicas y organolépticas, siendo estas últimas evaluadas por un comité de calificación, según lo que se contempla en el artículo 33 de este reglamento.

3. En el caso de que se constate cualquier tipo de alteración que perjudique su calidad, o que en su producción, elaboración o curado no se cumplieren los preceptos de este reglamento, del manual de calidad, y de las demás disposiciones legales que les afecten, los quesos no serán certificados por el consejo regulador.

4. Los quesos no certificados, además de perder el derecho al uso de la denominación, deberán permanecer inmovilizados y perfectamente identificados, bajo el control del consejo regulador. Para proceder a su movimiento será necesario comunicarlo al consejo con antelación suficiente, para que éste pueda adoptar las medidas de control que considere oportunas.

Estos quesos podrán ser utilizados para obtener otros productos o para consumo directo, pero empleando otras marcas o distintivos, sin el amparo de la denominación y siempre bajo el control del consejo.

5. El consejo regulador establecerá en el manual de calidad las normas que permitan el perfecto control de todos los quesos, e incluso también de las piezas defectuosas o no certificadas, garantizando el origen, pureza y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen protegida Cebreiro.

## CAPÍTULO V

### Registros

#### Artículo 13. *Registros del consejo regulador.*

1. El consejo regulador llevará los siguientes registros:

Registro de Explotaciones Ganaderas.

Registro de Queserías o Industrias de Elaboración, que incluirá los locales de curado.

2. El consejo regulador podrá establecer subcensos dentro de los registros citados anteriormente, si así lo considera oportuno para una mejor gestión de éstos.

3. Las peticiones de inscripción se dirigirán al consejo regulador, en los impresos por él establecidos, acompañando los datos, documentos y comprobantes que sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

4. Formulada la petición, las instalaciones serán inspeccionadas por personal técnico del consejo regulador, con el objeto de comprobar si reúnen las condiciones exigidas en el presente reglamento y en el manual de calidad.

5. El consejo regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este reglamento y a lo establecido en el manual de calidad.

6. El consejo regulador entregará al titular un certificado acreditativo de inscripción, indicando la actividad o actividades para las que queda inscrito.

7. Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas las distintas instalaciones en los registros correspondientes.

8. 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 alta en los registros de la denominación de origen protegida.

9. La inscripción en los registros es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de dos años para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

10.-El titular que se dé de baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el consejo.

11.-Las declaraciones que figuren en los registros no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

#### Artículo 14. *Registro de Explotaciones Ganaderas.*

1. En el Registro de Explotaciones Ganaderas se inscribirán todas aquellas que, estando situadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento y en el manual de calidad, quieran destinar toda o parte de su producción de leche para la elaboración de queso amparado por la denominación de origen protegida Cebreiro.

2. En la inscripción figurarán: el nombre del propietario y, si es el caso, del colono, aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de derecho real o personal que lo faculte para gestionar la explotación; el nombre de dicha explotación, lugar, parroquia y ayuntamiento en el que esté situada; el código de explotación agraria (CEA), el número de hembras reproductoras, así como la hoja de saneamiento ganadero; y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización y adecuada identificación de las explotaciones ganaderas productoras de leche destinada a la elaboración del queso amparado por la denominación de origen protegida.

#### Artículo 15. *Registro de Queserías o Industrias de Elaboración y Locales de Curado.*

1. En este registro se inscribirán todas aquellas instalaciones que, estando situadas en la zona de elaboración lo soliciten, siempre que el consejo regulador compruebe que son aptas para elaborar y, en su caso, curar quesos susceptibles de ser amparados por la denominación de origen protegida Cebreiro.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y/o arrendatario, en su caso; la denominación o razón social de la empresa, el domicilio social de ésta; la localidad y ayuntamiento donde estén situadas sus instalaciones; sistemas y capacidad de elaboración, número y capacidad de las cámaras frigoríficas, características técnicas de la maquinaria, y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización e identificación de la quesería.

Con la solicitud de inscripción se acompañarán planos o croquis acotados de situación, planta y alzados, a escala conveniente, donde se reflejen todos los detalles significativos de construcciones e instalaciones, con una breve descripción.

También se acompañará copia del certificado de inscripción en el Registro de Industrias agrarias, así como de cualquier otro requerido por la legislación vigente.

Los locales destinados al curado mantendrán durante todo el proceso una humedad relativa entre el 70 y el 80% y una temperatura entre 10 y 15 grados centígrados, debiendo cumplir además los requisitos que se recogan en el manual de calidad.

3. En las queserías inscritas en el registro correspondiente del consejo regulador se podrán elaborar otros tipos de quesos diferentes de los protegidos por la denominación de origen Cebreiro, siempre y cuando su forma y/o características no den lugar a confusión con los quesos amparados.

4. Las instalaciones de elaboración y/o curado que posean otras líneas de producción distintas de la del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones establecidas en el manual de calidad para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y la calidad de los amparados por la denominación de origen protegida.

#### Artículo 16. *Vigencia y renovación de las inscripciones.*

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, dentro del plazo de los quince días siguientes al que se produjo dicha variación. En consecuencia, el consejo regulador podrá suspender cautelar o definitivamente las inscripciones cuando los titulares de éstas no se atengan a tales prescripciones, luego de la instrucción del correspondiente expediente que se sustanciará por las normas del procedimiento administrativo común.

2. El consejo regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en este artículo.

3. Las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine en el manual de calidad y procedimientos.

## CAPÍTULO VI

### Derechos y obligaciones

#### Artículo 17. *Titulares de los derechos.*

1. Solo las personas físicas o jurídicas con ganaderías inscritas en el correspondiente registro, podrán producir leche con destino a la elaboración del queso que opte a ser amparado por la denominación de origen protegida Cebreiro.

2. Solo las personas físicas o jurídicas que tengan locales de elaboración y/o curado inscritos en los registros previstos en el artículo 13 de este reglamento, podrán elaborar y curar los quesos que opten a ser amparados por la denominación, y a ser expedidos al mercado debidamente identificados para su comercialización.

3. Solo se podrá aplicar la denominación de origen protegida Cebreiro a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en los registros del consejo regulador, que hayan sido elaborados y, en su caso, curados conforme a las normas exigidas por este reglamento y las establecidas en el Manual de calidad y que reúnan las características físico-químicas y organolépticas que les son propias y que se recogen en el artículo 11.

4. El derecho al uso de la denominación de origen protegida Cebreiro y de sus símbolos, anagramas y logotipo, en la propaganda, publicidad,

documentación, precintas y etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los diferentes registros del consejo regulador.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento, del pliego de condiciones, del manual de calidad y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten la consellería competente en materia de política agroalimentaria 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 inscritas deberán estar al corriente en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

#### Artículo 18. *Nombres comerciales.*

1. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia a los nombres geográficos protegidos por la denominación, únicamente podrán emplearse para la comercialización o propaganda de productos amparados y previa autorización expresa del consejo regulador.

Para que tal autorización se produzca deberán solicitarlo al consejo regulador con los comprobantes que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan en todo cuanto concierne al uso de dicho nombre.

2. Los nombres comerciales, marcas autorizadas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicados al queso protegido por la denominación, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por la denominación.

Excepcionalmente, a petición del interesado, el consejo regulador podrá admitir el uso en otros quesos de marcas autorizadas, cuando entienda que dicho empleo no perjudica a la denominación de origen, debiéndose introducir, en todo caso, en el etiquetado, presentación y publicidad de estos quesos elementos suficientes que permitan diferenciar de manera clara y sencilla el producto con denominación del que no la tiene, para evitar, en todo caso, la confusión en el consumidor.

3. En el caso de que una marca autorizada deje de utilizarse en los quesos de la denominación de origen protegida, no podrá ser utilizada para ningún tipo de queso durante un período de tres años, salvo que dicha marca se hubiese acogido a la excepción prevista en el párrafo anterior.

#### Artículo 19. *Etiquetado.*

1. Las etiquetas comerciales, antes de su puesta en circulación deberán ser autorizadas por el consejo regulador, a los efectos que se relacionan en este reglamento. Será denegada la autorización de aquellas etiquetas incorrectas o que por cualquier causa puedan inducir a confusión al consumidor. También podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, instruyendo expediente conforme a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.

En todo caso, se respetarán las competencias que correspondan a otras instituciones en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales de etiquetado.

2. En las etiquetas correspondientes a las marcas propias de cada elaborador, utilizadas en los quesos amparados, debe figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención denominación de origen protegida Cebreiro, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

#### Artículo 20. *Contraetiqueta y logotipo.*

1. Los quesos amparados por la denominación de origen protegida Cebreiro con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el consejo regulador, de acuerdo con las normas recogidas en el manual de calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

2. El consejo regulador adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la denominación de origen protegida Cebreiro, una vez aprobado por la consellería competente en materia de política agroalimentaria.

3. El consejo regulador podrá obligar a que en el exterior de los locales de elaboración y de curado inscritos, en un lugar destacado, figure una placa donde se reproduzca el logotipo de la denominación de origen protegida.

4. Los establecimientos de venta al por menor que expendan queso amparado por la denominación de origen protegida, podrán utilizar el

distintivo propio de la misma, colocado de forma visible y de manera que permita una correcta identificación del producto amparado.

#### Artículo 21. *Circulación del producto.*

Toda expedición de quesos con derecho a protección, que se realice entre firmas inscritas, aun pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada de un volante de circulación expedido por el consejo regulador, en la forma que se determine en el manual de calidad, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

#### Artículo 22. *Envasado y comercialización.*

1. Los quesos protegidos por la denominación de origen solo podrán circular y ser expedidos por las queserías inscritas, en envases autorizados por el consejo regulador que no perjudiquen su calidad e imagen y que cumplan lo previsto en la legislación vigente.

2. La comercialización de los quesos con denominación se hará por piezas enteras, aunque el consejo podrá autorizar la comercialización del queso en porciones, admitiéndose su corte y troceado en los puntos de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

3. Para la promoción y defensa de la denominación, incluso fuera del área de elaboración, el consejo regulador podrá establecer acuerdos de colaboración con grandes superficies, tiendas especializadas y otros canales de distribución para desarrollar tanto actividades informativas como formativas.

#### Artículo 23. *Controles.*

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones ganaderas, las instalaciones y los productos, estarán sometidas al control realizado por el consejo regulador, con objeto de verificar que los productos que ostenten la denominación de origen protegida Cebreiro, cumplen los requisitos de este reglamento.

2. Los controles se basarán en inspecciones de ganaderías e instalaciones, revisión de documentación y análisis de la materia prima y los quesos.

3. El consejo regulador controlará las cantidades de queso amparado por la denominación de origen protegida expedidas al mercado por cada firma inscrita en los correspondientes registros del consejo, para verificar que es correcta su relación con el volumen de leche adquirida a las explotaciones censadas, con las propias existencias y con las adquisiciones de queso amparado a otras firmas inscritas.

4. Cuando se compruebe que la materia prima o los quesos elaborados no se obtuvieron de acuerdo a los requisitos de este reglamento o éstos presenten defectos o alteraciones sensibles, no podrán comercializarse bajo el amparo de la denominación de origen protegida Cebreiro sin perjuicio de la incoación, en su caso, del correspondiente procedimiento sancionador.

#### Artículo 24. *Declaraciones para el control.*

1. Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración, curado y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de los quesos amparados por la denominación, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, queserías y locales de curado, estarán obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

Todos los propietarios de explotaciones ganaderas inscritas presentarán al consejo regulador, en la primera quincena de cada semestre, declaración de la producción lechera procedente de los animales censados, obtenida en el semestre anterior, indicando también el destino de la leche y el nombre del comprador en caso de venta.

Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro de control, según modelo aprobado por el consejo regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número y peso total de los quesos elaborados, locales o cámaras de curado a donde se envíen los quesos con derecho a la denominación de origen protegida Cebreiro y cualquier otro dato que en su momento el consejo pueda considerar necesario.

Así mismo, en la primera quincena de cada semestre presentarán al consejo regulador una declaración donde se reflejen todos los datos del semestre anterior, siendo suficiente con fotocopias cotejadas de los asientos que figuren en dicho libro.

2. Las declaraciones especificadas en el presente artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

## CAPÍTULO VII

**Del consejo regulador**Artículo 25. *Naturaleza y ámbito competencial.*

1. El consejo regulador de la denominación de origen protegida Cebreiro es un órgano colegiado dependiente de la consellería competente en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia, con carácter de órgano desconcentrado, y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En razón de los productos, por los amparados por la denominación de origen protegida en cualquiera de sus fases de producción y comercialización.
- En razón de las personas, tanto físicas como jurídicas, por las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 26. *Funciones.*

1. Según el artículo 10.1 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, la función del consejo regulador como estructura de control de la denominación de origen protegida Cebreiro es la de garantizar que el producto que ostenta dicha denominación de origen protegida cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones.

Es también objeto principal del consejo regulador, aplicar los preceptos de este reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que, con carácter general, se encomiendan a los consejos reguladores en el artículo 87 de la Ley 25/1970, del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, sin perjuicio de lo dispuesto en la Disposición Adicional Novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio; y en las demás disposiciones vigentes complementarias, así como las que expresamente se indican en este reglamento y las que figuran en el Pliego de Condiciones de la denominación de origen protegida Cebreiro.

2. El consejo regulador podrá revisar este reglamento y el pliego de condiciones, y proponer las modificaciones oportunas de los mismos para preservar o mejorar las características del producto acogido.

Artículo 27. *Composición.*

1. El consejo regulador estará constituido por:

- Un presidente.
- Un vicepresidente.
- Dos vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los titulares de explotaciones ganaderas inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas.
- Dos vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los titulares inscritos en el Registro de Queserías.
- Dos delegados de la Administración, uno de ellos nombrado por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria y el otro por el conselleiro competente en materia de comercio.

Estos dos delegados asistirán a las reuniones del consejo con voz pero sin voto.

2. El presidente y vicepresidente serán nombrados por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria de entre los candidatos propuestos por los vocales del consejo regulador.

3. Los cargos de vocales del consejo regulador serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

4. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, su vacante será cubierta por su sustituto legal, designado según la forma que determine la normativa vigente en materia de procesos electorales y renovación de miembros de los consejos reguladores, si bien el mandato del nuevo vocal solo durará hasta que se produzca la siguiente renovación del consejo.

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

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. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a dos sesiones consecutivas o a tres alternas en el período de un año, por causar baja en los registros del consejo regulador, o por perder su vinculación con el sector que lo eligió.

Artículo 28. *Vinculación de los vocales.*

1. Los vocales elegidos en la forma que se determina en el artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan. No obs-

tante, una misma persona física o jurídica inscrita en varios registros del consejo regulador no podrá tener en éste doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Cuando el vocal sea una persona jurídica, estará representada en el consejo regulador por la persona física que sus órganos de gobierno designen en cada momento.

Artículo 29. *El presidente.*

1. Al presidente le corresponde:

- Representar al consejo regulador. En los casos en que sea necesario, esta representación podrá ser delegada de forma expresa en el vicepresidente, o en su ausencia, en cualquier otro miembro del consejo.
- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- Administrar los ingresos y fondos del consejo regulador y ordenar los pagos, de acuerdo con las decisiones tomadas por el pleno.
- Convocar y presidir las sesiones del consejo regulador, señalar el orden del día, someter a la decisión de éste los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- Organizar el régimen interior del consejo regulador.
- Proponer al consejo la contratación, suspensión o renovación de su personal.
- Organizar y dirigir los servicios del consejo regulador.
- Informar a la consellería competente en materia de política agroalimentaria, de las incidencias que ocurran en la producción y mercado.
- Remitir a dicha consellería aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el consejo regulador en virtud de las atribuciones que le confiere este reglamento y aquellos otros que por su importancia considere deban ser conocidos por la misma.
- Aquellas otras funciones que el consejo acuerde, o que le confíe la consellería competente en materia de política agroalimentaria en consonancia con los fines encomendados.

2. La duración del mandato del presidente será de cuatro años.

3. El presidente cesará:

- Al finalizar el término de su mandato.
- A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- Por decisión motivada de la consellería competente en materia de política agroalimentaria.
- Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

4. En caso de dimisión, cese, abandono o fallecimiento del presidente o del vicepresidente, los vocales del consejo realizarán en el plazo de un mes una propuesta a la consellería competente en materia de política agroalimentaria para la designación de su(s) sustituto(s), en los términos del artículo 27.2 de este reglamento, si bien el mandato del nuevo presidente o vicepresidente será solo por el tiempo que le restara al presidente o vicepresidente anterior.

5. Las sesiones de constitución del consejo regulador, y las que tengan por objeto la elección del presidente, serán presididas por un funcionario designado al efecto por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria.

Artículo 30. *El vicepresidente.*

1. En los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal, el presidente será sustituido por el vicepresidente, y en su ausencia por el vocal de mayor antigüedad y edad por este orden, hasta la designación, en su caso, del nuevo presidente.

2. En el ejercicio de sus funciones, en defecto del presidente, el vicepresidente tendrá las mismas competencias y obligaciones de aquel.

Artículo 31. *Régimen interno.*

1. El consejo regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez cada trimestre.

2. Las sesiones del consejo regulador se convocarán por lo menos con ocho días de antelación, 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.

Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el presidente, será necesario que lo soliciten al menos dos vocales, con cuatro días de antelación como mínimo.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del presidente, se citará a los vocales por los medios adecuados, con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

A falta de convocatoria y con carácter excepcional, el consejo regulador quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Cuando un miembro del pleno no pueda asistir a una sesión lo notificará al consejo regulador, expresando la causa de su ausencia.

4. Los acuerdos del consejo regulador de la denominación de origen protegida Cebreiro se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que éstos sean válidos será necesario que concurren en primera convocatoria más de la mitad de sus miembros, siendo en segunda convocatoria suficiente con que concurren más de un tercio. El presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en que se estime necesario, el consejo regulador podrá establecer comisiones para tratar o resolver asuntos concretos. Sus resoluciones serán comunicadas al pleno en la primera reunión que éste celebre.

#### Artículo 32. Estructura administrativa.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el consejo regulador contará con el personal necesario, de acuerdo con el cuadro aprobado por el pleno y que figure dotado 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 consejo, tanto de personal como administrativos, ejerciendo la jefatura inmediata sobre el personal.
- d) Recibir los actos de comunicación de los vocales del consejo, y por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- e) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

f) Las demás funciones que le encomiende 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 regulador podrá contar con los servicios técnicos necesarios, recayendo su dirección en un profesional competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia podrá disponer de veedores propios, encuadrados dentro de los servicios técnicos. Estos veedores serán designados por el consejo regulador y habilitados por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, previa solicitud del consejo.

Tendrán las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre las explotaciones ganaderas situadas en la zona de producción e inscritas en el correspondiente registro.
- b) Sobre las queserías y locales de curado situados en la zona de elaboración e inscritos en el correspondiente registro de la denominación.
- c) Sobre los productos protegidos por la denominación y las materias primas utilizadas en su elaboración.

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

6. A todo el personal del consejo, tanto de carácter fijo como eventual, se le aplicará la legislación laboral vigente.

7. El consejo regulador podrá contar con la ayuda de un equipo de asesoramiento formado por profesionales del sector de reconocido prestigio en su ámbito de trabajo y elegidos por el propio consejo. Los informes dictados por este equipo no serán, en ningún caso, vinculantes.

#### Artículo 33. El Comité de Calificación.

1. El consejo regulador podrá disponer de un comité de calificación de los quesos, formado por un mínimo de tres expertos y un delegado del presidente del consejo. Este comité tendrá como misión emitir informe de calidad sobre los quesos que opten a ser amparados por la denominación de origen protegida Cebreiro, de acuerdo con lo establecido por este reglamento y por el correspondiente pliego de condiciones. Dicho comité podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El consejo regulador, a la vista de los informes del comité de calificación, y de los análisis realizados, resolverá lo que proceda sobre la certificación o no del queso controlado, en el plazo más breve posible, teniendo en cuenta en todo caso, las previsiones de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, comunicándosele seguidamente al interesado.

3. En el manual de calidad se establecerán las normas de constitución y funcionamiento del comité de calificación.

#### Artículo 34. Acuerdos, publicidad y recursos.

1. Los acuerdos del consejo regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante el envío de circulares a sus inscritos y exponiéndolas en las oficinas del consejo. También se remitirán a las organizaciones del sector legalmente constituidas.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el consejo regulador se podrá interponer recurso ante el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria, dentro del plazo de un mes contado desde su notificación, tal como prevén los artículos 114 y concordantes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

#### Artículo 35. Régimen económico.

1. La financiación de las obligaciones del consejo regulador 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, de 2 de diciembre, a las que se aplicarán los siguientes tipos:

- a) El 1% a la exacción sobre el valor de la leche entregada a las queserías inscritas y que sea apta para elaborar el queso Cebreiro.
- b) El 1,5% a la exacción sobre el valor de los quesos certificados aptos para ser protegidos por la denominación.
- c) Por la expedición de certificados o visados de facturas habrá que atenderse a lo establecido en cada caso por la normativa vigente.
- d) El doble del precio de coste sobre las contraetiquetas o precintas.

Los sujetos pasivos de cada una de estas exacciones son:

De la a), los titulares de las explotaciones ganaderas inscritas.

De la b), los titulares de las queserías y locales de curado inscritos, que expidan quesos al mercado amparados de la denominación de origen protegida Cebreiro.

De la c), los titulares de las empresas inscritas que soliciten certificados o visados de facturas.

De la d), los titulares de las queserías y locales de curado inscritos que soliciten contraetiquetas o precintas.

1.2 Las subvenciones, legados y donativos de las que sea beneficiario el consejo regulador.

1.3 Las cantidades que se pudiesen percibir en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al consejo regulador 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 ser variados, a propuesta del consejo regulador, por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, dentro de los límites señalados en el artículo 90 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en el presupuesto le corresponde al consejo regulador.

4. La aprobación del presupuesto del consejo regulador y de su contabilidad será efectuada por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, de acuerdo con las normas establecidas por ésta y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en dicha materia.

#### Artículo 36. Confidencialidad.

El consejo regulador, sus componentes y todos los órganos de control, gestión y certificación, así como las personas que forman parte de los mismos, están obligados a observar la más absoluta confidencialidad respecto a las informaciones y datos recogidos o conocidos en el curso de sus actividades de gestión, control y certificación.

### CAPÍTULO VIII

#### De las infracciones, sanciones y procedimiento

#### Artículo 37. Base legal.

1. Conforme a lo dispuesto en la Disposición Adicional Novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, el régimen sancionador de la denominación de origen protegida Cebreiro es el establecido en el

Título III de dicha ley, en tanto no se apruebe la normativa autonómica sobre la materia.

2. Completa la disposición legal mencionada, el 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, en cuanto le sea de aplicación; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero; el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto; y cuantas disposiciones generales estén vigentes en su momento sobre la materia.

## 8977

*ORDEN APA/1560/2005, de 18 de mayo, por la que se definen el ámbito de aplicación, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, rendimientos, precios y fechas de suscripción en relación con el seguro combinado y de daños excepcionales en planta ornamental, comprendido en el Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados.*

De conformidad con lo establecido en la Ley 87/1978, de 28 de diciembre de Seguros Agrarios Combinados en el Real Decreto 2329/1979 de 14 de septiembre, que la desarrolla, de acuerdo con el Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados y a propuesta de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA), por la presente Orden se definen el ámbito de aplicación, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, rendimientos, precios y fechas de suscripción en relación con el seguro combinado y de daños excepcionales en planta ornamental, que cubre los riesgos de pedrisco, viento e inundación-lluvia torrencial y garantía de daños excepcionales, en su virtud, dispongo:

### Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

1. El ámbito de aplicación del seguro combinado y de daños excepcionales en planta ornamental, regulado en la presente Orden, que cubre los riesgos de pedrisco, viento e inundación-lluvia torrencial y garantía de daños excepcionales, lo constituyen las parcelas, tanto al aire libre como bajo estructuras de protección destinadas al cultivo de planta ornamental en todo el territorio nacional, y sólo y exclusivamente para la Comunidad Autónoma de Canarias, la producción de flor cortada.

2. Las parcelas objeto de aseguramiento cultivadas por un mismo agricultor o explotadas en común por Entidades Asociativas Agrarias, Sociedades Mercantiles y Comunidades de Bienes, deberán incluirse obligatoriamente para cada clase, en una única declaración de seguro.

3. A los solos efectos del seguro se entiende por:

Parcela: Porción de terreno ocupada por un mismo grupo o subgrupo de cultivo (tal como se define en el artículo 2) o porción de terreno separada por caminos.

En el caso de caminos, tanto para el cultivo al aire libre como para los establecidos bajo estructuras de protección, se consideran como parcelas diferentes aquellas partes de las mismas que queden separadas por red viaria de servicio fija en el tiempo, de anchura no inferior a 1 metro de tierra compactada con capa de rodadura para el acceso de vehículos, o en su caso capa de hormigón y/o asfalto; por lo tanto nunca tendrán esta consideración las calles de cultivo.

A efectos de gastos de salvamento, se consideran estructuras de protección diferentes, las aisladas entre sí en el espacio, o por cerramiento permanente de separación, cuando éstas estén adosadas.

Umbráculos y mallas: A efectos de este seguro, se entenderá por umbráculos y mallas, aquellas instalaciones cuyo fin es la utilización de mallas de sombreado o antigranizo, pudiendo tener o no, cerramiento lateral, siempre y cuando cumplan las características mínimas indicadas en el Anejo I.

Invernadero: Instalación permanente, accesible, con cerramiento total y cobertura de cristal o plástico, siempre y cuando cumplan las características mínimas indicadas en el Anejo I.

El material de cubierta deberá ser del mismo tipo en todo el invernadero.

En el caso de que el material de cubierta fuera mixto (plástico y malla), será considerado como umbráculo y mallas, a efectos de las opciones y riesgos cubiertos, establecidos en la condición primera.

Para la Comunidad Autónoma de Canarias, aquellas estructuras de protección, cuya cubierta sea de plástico reticulado con menos de 7 mm de retícula, siempre y cuando tengan cerramiento total y cumplan las características mínimas indicadas en el Anejo I, serán consideradas invernaderos, a los efectos anteriores.

### Artículo 2. *Producciones asegurables.*

1. A los efectos de acogerse a los beneficios del seguro regulado en la presente Orden, se consideran como clase única todas las producciones de los diferentes grupos especificados en el apartado siguiente, excepto para la Comunidad Autónoma de Canarias en el que flor cortada y todo el resto de producciones se podrán considerar como clases diferenciadas y si éstas están alojadas dentro de diferentes estructuras de protección de los cultivos

En consecuencia, el agricultor que suscriba este seguro deberá asegurar la totalidad de las producciones de igual clase que posea en el ámbito de aplicación del seguro regulado en la presente Orden.

Son producciones asegurables las correspondientes a las distintas variedades de los cultivos de planta ornamental y de flor cortada en Canarias, que figuran en los siguientes grupos y subgrupos:

Grupos	Subgrupos
Árboles ornamentales.	En suelo menor de 1 año. En suelo entre 1 y 2 años. En suelo entre 2 y 3 años. En suelo entre 3 y 4 años. En suelo mayor de 4 años. En maceta. Magnolios.
Coníferas.	En suelo menor de 1 año. En suelo entre 1 y 2 años. En suelo entre 2 y 3 años. En suelo entre 3 y 4 años. En suelo mayor de 4 años. En maceta.
Arbustos.	En suelo. En maceta.
Trepadoras.	
Palmáceas, Cícadas y bambú.	En suelo menor a 2 años. En suelo entre 2 y 5 años. En suelo mayor de 5 años. En maceta.
Cactáceas y Crasas.	
Aromáticas, medicinales y culinarias.	
Frutales ornamentales.	Oleas. Resto.
Plantas de temporada de ciclo corto y vivaces.	
Planta de interior.	
Producción de flor cortada (sólo en Comunidad Autónoma de Canarias).	Strelitzia. Proteas y Cycas (Verde ornamental). Resto.
Rosales.	
Planteles.	
Planteles de reemplazo, esquejes y de plantas madres.	
Planteles de coníferas.	
Plantas acuáticas y palustres.	

Se establecen distintas opciones en función de los riesgos cubiertos definidos en el Anejo II y del tipo de estructura de protección definido en el Anejo I.

En el caso de que bajo una misma estructura de protección, se establezcan parcelas diferentes, éstas deberán estar aseguradas en la misma opción.

En caso de palmáceas en maceta cuyo contenedor se encuentre enterrado en el suelo entre la mitad y 2/3 de la altura del contenedor o maceta, éstas parcelas serán consideradas como de cultivo en suelo.

Para los subgrupos definidos anteriormente, que están diferenciados por la edad, ésta será la que tuviera la producción de que se trate al final del periodo de garantía.

Todas las explotaciones de viveros de planta ornamental, deberán estar inscritas en los correspondientes Registros de Plantas de Vivero, así como cualquier otra reglamentación específica que les sea aplicable.

A efectos de este seguro y para el riesgo de helada, algunos grupos se han dividido por especies que se incluyen en el Anejo IV.

2. Será asegurable la producción de Plantel de Planta ornamental siempre y cuando esté destinada a su posterior comercialización y/o al