

Art. 13. La longitud de los artes de «Cercos» no podrá ser superior a 450 metros, salvo en la zona del área mediterránea comprendida entre la frontera con Francia y el cabo de Gata, en la que no podrá exceder de los 300 metros.

En ningún caso se tendrá en cuenta en las longitudes máximas autorizadas en el párrafo anterior las medidas de los puños, equivalentes como máximo a 15 metros cada uno.

La altura de los artes de «Cercos» no superará en ningún caso los 90 metros.

Art. 14. La pesca con artes de «Cercos» podrá ser ejercida todo el año durante cinco días a la semana. El descanso obligado semanal no será en ningún caso inferior a cuarenta y ocho horas continuadas. Los horarios deberán ser aprobados por el Órgano competente de la Administración del Estado o de la Comunidad Autónoma, en su caso.

El descanso obligatorio al que se refiere el párrafo anterior se verificará entre las cero horas del sábado y las doce horas del domingo.

Art. 15. Ningún buque de «Cercos» con luz artificial podrá calar el arte o encender las «luces artificiales» a distancias menores de 500 metros de otro que las tuviera encendidas.

Art. 16. La pesca con artes de «Cercos» queda prohibida en las bahías, ríos, ensenadas y estuarios de los ríos, hasta el límite de las aguas interiores, salvo cuando se trate de capturar carnada viva para la pesca de otras especies, conforme a las condiciones que se fijan en el artículo 15 de la presente disposición.

Art. 17. Las embarcaciones que temporalmente se dediquen a la captura de «cebo vivo» o carnada se ajustarán a las normas siguientes:

Primera.—Deberán recoger en el rol el despacho correspondiente, pudiendo ser simultaneada esta pesquería con aquellas embarcaciones que realicen la pesca de túnidos.

Segunda.—La dimensión de la malla para la captura del «cebo vivo» no será inferior a diez milímetros, medida en diagonal estando usada y mojada.

Tercera.—Las embarcaciones no podrán utilizar más de un bote auxiliar para las tareas de pesca con luz artificial en la captura de «cebo vivo» o carnada.

Cuarta.—La actividad pesquera de «cebo vivo» queda exceptuada de las normas que en la presente disposición regulan los horarios de días de pesca, así como las tallas mínimas, no pudiendo capturar ni tener a bordo especies distintas a las específicas del «cebo vivo».

Quinta.—Las capturas que se efectúen de «cebo vivo» tan sólo podrán ser utilizadas como carnada, por lo que queda totalmente prohibida su venta y comercialización.

Sexta.—Deben declarar ante el Órgano competente de la Administración del Estado las cantidades, tamaño y especies desembarcadas por zonas en cada salida a la mar.

Art. 18. En las zonas en que existan almadrasas caladas, el ejercicio de la pesca con artes de «Cercos» con cualquier modalidad se ajustará a lo que dispone el Reglamento de Almadrasas vigente.

Art. 19. Las infracciones que se cometan en el ejercicio de la actividad pesquera regulada por este Real Decreto serán sancionadas de conformidad con lo dispuesto en la Ley 83/1982, de 12 de julio, y concordantes sobre infracciones en materia de pesca marítima y disposiciones complementarias que la desarrollen.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—En relación con lo dispuesto en el artículo 5.º, la Secretaría General de Pesca Marítima, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicará en el «Boletín Oficial del Estado» transcurridos cuatro meses, contados desde la fecha de entrada en vigor de la presente disposición, el censo definitivo de las embarcaciones a las que se les reconoce el expresado derecho.

Segunda.—Las embarcaciones en servicio que, sin alcanzar el tonelaje mínimo exigido en el artículo 10 de la presente disposición, se encuentren ejerciendo la pesca de «Cercos» dentro del caladero nacional, objeto de este Real Decreto, podrán transitoriamente continuar en esta actividad hasta el 31 de diciembre de 1989.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—Lo establecido en los artículos 16 y 17, en lo que se refiere a aguas interiores, tendrá carácter supletorio en tanto las Comunidades Autónomas no regulen la materia, en ejercicio de sus propias competencias.

Segunda.—Lo establecido en el párrafo segundo del artículo 14 tendrá carácter supletorio en tanto que las Comunidades Autónomas no regulen la materia en ejercicio de sus propias competencias.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas por la presente disposición:

Orden ministerial de 29 de marzo de 1983 que reglamenta el ejercicio de la pesca con artes de «Cercos».

Orden ministerial de 8 de junio de 1987 sobre dimensiones de los artes de «Cercos».

Orden ministerial de 29 de mayo de 1972 sobre límites de la zona de veda para la pesca de «Cercos» en Villagarcía.

Orden ministerial de 5 de marzo de 1973 sobre reducción del esfuerzo de pesca en el Mediterráneo, a excepción de lo establecido para el empleo del arte llamado «mosca».

Orden ministerial de 21 de mayo de 1974 sobre regulación de la pesca del bocarte o «anchova» y uso del «cebo vivo», en la costera del bonito en el Cantábrico.

Resolución de la Dirección General de Pesca Marítima de 27 de septiembre de 1978 sobre limitación de la longitud de los artes de «Cercos» en Cádiz y Algeciras.

Orden ministerial de 7 de noviembre de 1979 que reglamenta el ejercicio de la pesca con artes de «Cercos» en el Mediterráneo.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 28 de noviembre de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación,
CARLOS ROMERO HERRERA

227

ORDEN de 21 de diciembre de 1984 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador.

Ilustrísimos señores:

Aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» por Orden de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, redactado conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970, y sus disposiciones complementarias, y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, aprobado por Ley Orgánica 9/1982, de 10 de agosto, y el Real Decreto 3457/1983, de 5 de octubre sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en materia de denominaciones de origen, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud este Ministerio dispone:

Artículo único.—Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego», aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, de fecha 14 de diciembre de 1984, que este Ministerio asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Dicho Reglamento, que se publica como anejo de la presente Orden, entrará en vigor el mismo día de su promulgación.

Lo que comunico a VV. II.

Madrid 21 de diciembre de 1984.

ROMERO HERRERA

Ilmos. Sres. Director general de Política Alimentaria y Presidente del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

ANEJO**REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO MANCHEGO" Y DE SU CONSEJO REGULADOR.**CAPITULO IGENERALIDADES

Artículo 1º.- De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970 de 2 de diciembre y en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo y en el Decreto 3.711/1974, de 20 de Diciembre, quedan protegidas con la Denominación de Origen "Queso Manchego", los quesos tradicionalmente designados bajo esta Denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la Legislación vigente.

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

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

Artículo 3º.- La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de la leche y de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, al Organismo competente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (I.N.D.O.) en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO IIDE LA PRODUCCION DE LECHE

Artículo 4º.- La zona de producción de leche apta para la elaboración del "Queso Manchego", está constituida por los términos municipales que se relacionan a continuación:

- Albacete, Balazote, Ballesteros (El), Barrax, Bonillo (El), Chinchilla de Monte-Aragón, Fuencanta, Gineta (La), Herrera (La), Lezuza, Minaya, Montalvos, Munera, Ossa de Montiel, Povedilla, Roda (La), Tarazona de la Mancha, Villalgorde del Júcar, Villarrobledo y Viveros, de la provincia de Albacete.

- Albaladejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Alcubillas, Aldea del Rey, Alhambra, Almagro, Almedina, Almuradiel, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Caraouel, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Corral de Calatrava, Cortijos (Los), Cózar, Dalasis, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Granátula de Calatrava, Herencia, Labores (Las), Malagón, Manzanares, Membrilla, Migusiturna, Montiel, Moral de Calatrava, Pedro Muñoz, Píñón, Poblote, Pozuelo de Calatrava, Pozuelos de Calatrava (Los), Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, San Carlos del Valle, Santa Cruz de los Cáñamos, Santa Cruz de Mudela, Escosillamos, Solana (La), Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Torre de Juan Abad, Torremueva,

Valdepeñas, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamañrique, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villar del Pozo, Villarrubia de los Ojos, Villarta de San Juan y Viso del Marqués, de la provincia de Ciudad Real.

- Acebrón, Alarcón, Albarca de Zancara (La), Aloázar del Rey, Alconchal de la Estrella, Almarcha (La), Alsendros, Almonacid del Marquesado, Altarejos, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Belmontejo, Bonilla, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuy, Cañadajuncosa, Cañavate (El), Caracenilla, Carrascosa de Haro, Carrascosa C. Campos Paraiso, Casas de Benitez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Casasinarro, Castillejo de Iniesta, Castillejo del Romeral, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, Cabaldón, Graja de Iniesta, Herrumbiar (El), Hinojosa (La), Hinojosos (Los), Hito (El), Honrubia, Montanaya, Montecillas, Horcajo de Santiago, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Iniesta, Ledaña, Leganiel, Loranca del Campo, Mesas (Las), Minglanilla, Moncalvillo de Huete, Moresal del Llano, Montalbanojo, Montalbo, Mota de Altarejos, Mota del Cuervo, Motilla del Palancar, Oliveros del Júcar, Olmedilla de Alarcón, Olmedilla del Campo, Osa de la Vega, Palomares del Campo, Paredes, Pedarnoso (El), Pedroñeras (Las), Peral (El), Picazo (El), Pinarejo, Poveda de la Obispalía, Pozoamargo, Pozorrubio, Pozoseco, Provencio (El), Puebla Almenara, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Rada de Haro, Rozalen del Monte, Rubielos Altos, Rubielos Bajos, Sacada-Trasierra, Saalices, San Clemente, San Lorenzo de la Parrilla, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sienra, Tarazoná, Tebar, Torrejuncillo del Rey, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Trasjuncos, Tribaldos, Ucles, Valhermoso de la Fuente, Valparaíso de Abajo, Valparaíso de Arriba, Valverde de Júcar, Valverdejo, Vara del Rey, Verdelpino de Huete, Vallisca, Villacueva de Haro, Villagarcía del Llano, Villalgorido del Marquesado, Villalpardo, Villamayor de Santiago, Villanueva de la Jara, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villar del Aguila, Villarejo de Fuentes, Villarejo-Periasteban, Villajero Seco, Villares del Saz, Villarrubio, Villarta, Villaverde y Pasaconsol, Zafra de Zancara, Zarza de Tajo, de la provincia de Cuenca.

- Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arcicollar, Arges, Barcience, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Cabañas de Yepes, Cabezasasada, Camarena, Camarenilla, Camuñas, Carranque, Casarrubios del Monte, Casasbuenas, Cedillo del Condado, Círuelos, Cobaja, Cobisa, Consuegra, Corral de Almaguer, Cuerva, Chozas de Canales, Chueca, Dosbarrios, Escalonilla, Esquivias, Fuensalida, Galvez, Gerindote, Guadamur, Guardia (La), Huecas, Huerta de Valdecarabanos, Illescas, Layos, Lillo, Lominchar, Madridejos, Magán, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mazarambroz, Métrida, Miguel

Esteban, Moejón, Mora, Nambroca, Noblejas, Noez, Novos, Ruanca de la Sagra, Ocaña, Ollas del Rey, Ontigola, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Portillo de Toledo, Puebla de Almoradiel (La), Puebla de Montalbán (La), Pulgar, Quaro, Quintanar de la Orden, Recas, Rielvas, Romeral (El), San Martín de Montalbán, Santa Cruz de la Zarza, Santa Cruz de Retamar, Seseña, Sonseca, Templeque, Toboso (El), Toledo, Torre de Esteban Hambran (La), Torrijos, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villacañas, Villa de don Federico (La), Villafranca de los Caballeros, Villaluenga de la Sagra, Villamiel de Toledo, Villaminaya, Villanuevas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, Villatobas, Viso de San Juan (El), Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos, Yuncos, de la provincia de Toledo.

Artículo 5º.- 1.- La leche que se utilice para la elaboración del "Queso Manchego" será exclusivamente de oveja de raza Manchega.

2.- El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebañes ovinos de raza manchega con las dimensiones óptimas que permitan su adecuada explotación, pudiendo promover las medidas tendentes a tal fin.

3.- Las instalaciones para la explotación del ganado ovino, dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del "Queso Manchego", serán supervisadas por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los Artículos 15º y 16º.

Artículo 6º.- La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas sanas que reúna las condiciones que a continuación se relacionan:

a) La leche estará exenta de olores y de productos medicamentosos, etc., que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

b) Las características de la leche serán:

Materia grasa	6% mínimo
Lactosa.....	4% "
Proteínas	4,5% "
Impurezas macroscópicas.....	Inferior al grado 3 de la norma UNE. 34.100.
Acidez (Dornic)	30º máxima

Prueba de reductasa con azul de metileno.....	3 h. mínimo
Cenizas.....	0,8%
Extrato seco total.....	16,5%

c) El Consejo Regulador podrá revisar las cifras precedentes al objeto de adaptar las modificaciones que procedan.

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

2.- La leche se conservará a la temperatura adecuada para evitar el desarrollo microbiano, para lo cual el Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos para las explotaciones que posean o instalen técnicas adecuadas para el enriquecimiento y conservación de la leche antes de su recogida.

3.- La recogida y transporte de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas o cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriora, siendo vigiladas y controladas estas operaciones por el Consejo Regulador.

CAPITULO III

DE LA ELABORACION Y MADURACION

Artículo 8º.- La zona de elaboración y maduración del Queso manchego coincide con la zona de producción y los términos municipales de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha colindantes con dicha zona, siempre que la materia prima que se utilice proceda exclusivamente de la misma.

Estos términos municipales colindantes son:

Alcaraz, Bienquerida, Bonete, Casas de Juan Núñez, Casas de Lázaro, Cernizate, Corral Rubio, Fuente-Alamo, Hellín, Higuera, Hoya-Gonzalo, Madrigueras, Mahora, Masagosa, Montesalegre del Castillo, Montilla, Navas de Jorquera, Peñas de San Pedro, Petrola, Pozohondo, Pozuelo, Robledo, San Pedro, Tobarra, Valdeganga y Villanueva, de la provincia de Albacete.

Abenójar, Argamasilla de Calatrava, Caballar, Luciana, Mestanza, Piedrabuena, Porzuna, Puertollano, Retuerta del Bullaque, San Lorenzo de Calatrava, Villamayor de Calatrava y Villanueva de San Carlos de la provincia de Ciudad Real.

Abia de la obispaña, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Cuevas de Velasco, Engudanos, Fresneca de Altarejos, Horcajada de la Torre, Paracuellos, Parrera de las Vegas (La), Peraleja (La), Pesquera (La), Pineda de Ciguela, Fiqueras del Castillo, Portalrubio de Guadamajud, Puebla de Don Francisco, Saceda del Río, Solera de Gabaldón, Valdecolmenas de Abajo, Valdemoro del Rey, Valeras (Las), Villalba del Rey, Villanueva de Guadamajud, Villar del Maestre, Villar de Ojalla, Villas de la Ventosa y Villas de Naharros, de la provincia de Cuenca.

Almorox, Carmena, Carpio de Tajo (El), Escalona, Maqueda, Menasalbas, Navahermosa, Quismondo, Val de Santo Domingo, Ventas con Peña Aguilera (Las), Valdejalisco de Montalbán, de la provincia de Toledo.

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

Artículo 10º.- 1.- Cuajada.- La coagulación de la leche se provocará con cuajo natural u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Manchego.

Para este proceso la leche será calentada a 28-32° durante 45 a 60 minutos.

La cuajada obtenida será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm. Posteriormente se agita toda la masa y se procede a un recalentamiento de la misma hasta alcanzar de modo paulatino una temperatura máxima de 40° C.

2.- Moldeado y prensado.- El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos. Estos moldes dispondrán de los adecuados relieves para imprimir en las caras del queso la característica "Flor" y en los lados la "plaita" y tendrán el tamaño preciso para que los quesos, una vez curados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos.

Una vez la cuajada en los moldes se la somete a prensado en las prensas adecuadas para este fin.

3.- Salado.- El proceso siguiente es la salazón, que puede ser húmeda o seca, aplicándose a veces las dos modalidades. Sólo se utilizará cloruro sódico y la duración máxima será de 48 horas en caso de inserción en salmuera.

Artículo 11°.- La maduración de los quesos amparados por la Denominación de Origen "Queso Manchego" tendrá una duración no inferior a 60 días contados a partir de la fecha del moldeado. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares.

CAPÍTULO IV

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

Artículo 12.- 1.- El Queso Manchego es un queso extra-graso, elaborado exclusivamente con leche de oveja de la raza Manchega y con una maduración mínima de 60 días. Puede ser ARTESANO ó INDUSTRIAL según haya sido elaborado con leche cruda o con leche sometida previamente a proceso de pasteurización.

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

- Forma: Cilíndrica con caras sensiblemente planas.
- Altura: de 8 a 12 cm.
- Diámetro: de 18 a 22 cm.
- Peso: Entre 2 y 3,5 kg.
- Corteza: Dura, de color amarillo pálido ó verdoso-negruzco, en el caso de que no se le limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración. La corteza debe presentar las impresiones de los moldes ó plaitas en la superficie lateral y de la "flor" en las caras planas.
- Pasta: Firme y compacta de color variable desde el blanco hasta el amarfil-amarillento pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos. Aroma y sabor característicos.

Y las siguientes características físico-químicas

- pH: 5,1 a 5,8.
- Extracto seco: Mínimo 55%.
- Grasa: Mínima del 50% sobre el extracto seco.
- Índice de refracción a 40° C del 1,4530 a 1,4557.
- Índice de Reichert 26 a 32.
- Índice de Polenske 5 a 8.
- Índice de Kirchner 19 a 27.
- El límite de colesterol dentro de los esteroides será del 85% sobre la fracción esteroídica del insaponificable.

- Proteína total sobre el extracto seco: Mínimo 30%.

- Cloruro sódico: Máximo 2,3%

- Los límites máximos microbiológicos serán:

Escherichia coli 1 x 10 col/gramo.
Staphilococcus aureus 1 x 10 col/gramo.
Salmonella shigella Ausencia en 25 gramos.

3.- Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas propias de los mismos especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan las anteriores características o los que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características organolépticas exigibles en los mismos, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen "Queso Manchego" y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 30º.

CAPITULO V

REGISTROS

Artículo 13º.- 1.- Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Industrias de Elaboración o Queserías.
- c) Registro de Locales de Maduración.
- d) Registro de Exportadores.

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 que establezca el Consejo.

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

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

Artículo 14º.- 1.- En el Registro de Ganaderías, se inscribirán las situadas en los municipios relacionados en el Artículo 4º que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de "Queso Manchego".

2.- En la inscripción figurarán: Nombre del Propietario, 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.

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

2.- En la inscripción figurará: 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. En el caso de que la quesería disponga de cámaras de maduración se hará constar esta circunstancia así como las características y capacidad de la misma.

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 Manchego, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción.

Artículo 16º.- 1.- En el Registro de Locales de Maduración, se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen exclusivamente a la maduración de queso manchego con Denominación de Origen o con derecho a ella, así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 15º.

2.- Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 85% y una temperatura que oscilará entre 12° y 15°C, además de cumplir los restantes requisitos que el Consejo Regulador estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas del protegido con la Denominación de Origen.

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

Artículo 17º.- 1.- En el Registro de Exportadores se inscribirán los que estando inscritos en los Registros de Queserías y de Locales de Maduración se dediquen a la exportación de quesos con Denominación de Origen "Queso Manchego" y cumplan los requisitos establecidos en la legislación vigente. Para su inscripción presentarán el certificado que acredite dicho extremo.

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

Artículo 18º.- 1.- Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando aquella 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

Artículo 19º.- 1.- Sólo las personas naturales o jurídicas cuyas ganaderías están 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.- Solo 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 puede aplicarse la Denominación de Origen "Queso Manchego" a los quesos procedentes de los Locales de Maduración inscritos o a los procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Queserías que hayan sido producidos y 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 propeganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo.

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 Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen 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 conceda el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones.

Artículo 20º.- 1.- Las queserías inscritas podrán admitir leche procedente de ganado no inscrito siempre y cuando aquellas se sometan a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar esa leche y sus derivados y garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los quesos que pueden optar a ser protegidos con la Denominación de Origen.

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

Las cámaras de maduración y conservación cumplirán lo establecido en los puntos 2 y 3 del artículo 16.

3.- Las firmas que tengan inscritas queserías e instalaciones sólo podrán tener almacenados sus generos en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 21º.- Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por la Denominación de Origen "Queso manchego".

Artículo 22º.- Por el sólo hecho de la inscripción, las firmas inscritas se comprometen a aceptar las normas de campaña que, elabore el Consejo Regulador, a fin de conseguir que los elaboradores adquieran la leche producida por las ganaderías inscritas.

Artículo 23º.- 1.- Los quesos para el consumo llevarán grabada la palabra "MANCHEGO" y el número de la semana (1 al 52) en que se ha elaborado dentro del año. Asimismo, irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en los propios locales ó cámaras de maduración, al término de este proceso 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 determine la legislación vigente. En el caso de que el queso sea "artesano" se hará constar esta circunstancia en la etiqueta.

3.- Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la Denominación de Origen, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor y podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

4.- El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previo informe del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Asimismo, 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.

Artículo 24º.- La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada por un volante de circulación entre queserías, expedida por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución.

Artículo 25º.- 1.- El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen "Queso Manchego" deberá ser realizado exclusivamente en las Queserías y en los Locales de Maduración inscritos, autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso en otro caso el derecho al uso de la denominación.

2.- Los quesos amparados por la Denominación de Origen únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

Artículo 26º.- 1.- El queso amparado con la Denominación de Origen sólo podrá comercializarse conservando su corteza las características externas y naturales de maduración, o previo lavado de la misma. Podrá ser parafinado o

recubierto con sustancias inactivas transparentes y autorizadas o embadurnado con aceite de oliva, pero en todos los casos la corteza conservará su aspecto y color naturales.

2.- El Consejo Regulador podrá autorizar a los locales de maduración inscritos la comercialización en porciones de los quesos amparados, estableciendo a tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor.

En los envases que contengan estas porciones figurará la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23.

Artículo 27º.- El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la denominación expedidos por cada firma inscrita en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, de acuerdo con las cantidades de leche adquirida y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

Artículo 28º.- Toda expedición de queso amparado por la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada por el correspondiente Certificado de Denominación de Origen, expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, sin poder despacharse por la Aduana, las exportaciones que carezcan de dicho Certificado.

Artículo 29º.- 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 durante la época de ordeño y en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaos inscritos, indicando el destino de la leche, y en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, y 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 15 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 que maduren quesos inscritas en el Registro de Queserías o de Locales de Maduración llevarán un Libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los 15 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, será considerada como falta muy grave.

Artículo 30º.- 1.- La leche y los quesos que por cualquier causa presentan defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

2.- La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador 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, que en su resolución, determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra quesería o instalación inscrita.

CAPITULO VII

DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 31º.- 1.- El Consejo Regulador es un Organismo integrado en la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha como Órgano desconcentrado de la misma con atribuciones decisorias en cuantas funciones 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 33º 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.

Artículo 32º.- Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Artículo 33º.- El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar la leche, quesos de oveja o de otra procedencia no protegidos por la Denominación de Origen, que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción dando cuenta de las incidencias de este servicio a las Consejerías competentes de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, remitiéndoles copia de las actas que se produzcan.

Artículo 34.- 1.- El Consejo Regulador estará constituido:

a) Un Presidente, designado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

b) Un Vicepresidente, designado por la Consejería competente en materia de comercio.

c) Ocho Vocales en representación del sector ganadero y ocho en representación de los sectores elaborador y exportador. Estos vocales serán elegidos directa y democráticamente por los ganaderos y los elaboradores y exportadores, respectivamente, inscritos en los Registros a), b) y d), a los que hace referencia el Artículo 13 de este Reglamento.

d) Dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas, designado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

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

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

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

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

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

Artículo 35º.- 1.- Los Vocales a los que se refiera el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser Directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, una en el sector ganadero y otra en los sectores elaborador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

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.

Artículo 36º.- Al Presidente corresponde:

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

Segundo.- Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

Tercero.- Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.

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

Quinto.- Organizar el régimen interior del Consejo.

Sexto.- Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador.

Séptimo.- Organizar y dirigir los servicios.

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

Noveno.- Remitir a la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

Décimo.- Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

La duración del mandato del Presidente será de cuatro años pudiendo ser reeligido. Tres meses antes de expirar su mandato, el Consejo Regulador propondrá un candidato para su designación.

El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, a la vez aceptada su dimisión, o por decisión de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

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

Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por la persona que designe la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Artículo 37º.- 1.- El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

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

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

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

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

Artículo 38º.- 1.- Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

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

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

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

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

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

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

4.- Para los servicios de control y vigilancia, contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el organismo competente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las ganaderías ubicadas en la zona de producción, estén inscritas o no.

b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en las zonas de producción, elaboración y maduración, estén o no inscritas.

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

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

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

Artículo 39º.- 1.- Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de los quesos, formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2.- El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el Artículo 30. La resolución del Presidente del Consejo, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional, durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución ésta deberá pasar al Pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita dicha revisión la resolución del Presidente se considerará firme.

Las resoluciones del Presidente o la del Consejo Regulador, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

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

Artículo 40º.- 1.- La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

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

a) El 0,5 por 100 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración de queso "Manchego".

b) El 0,5 por 100 a la exacción sobre productos amparados.

c) 100 pesetas por expedición de certificado o visado de facturas y el doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: de la a), los titulares de las ganaderías inscritas, de la b), los titulares de las queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de queserías o locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas ó contraetiquetas

Segundo.- Las subvenciones, legados y donativos que recibañ.

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

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

2.- Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura, 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.

Artículo 41.- Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de "Queso Manchego" se notificará mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en la sede de las Cámaras Agrarias provinciales y en el Diario Oficial de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

CAPITULO VIII

DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO

Artículo 42.- Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores, se adecuarán a la distribución de funciones que esté contemplada en la normativa vigente.

Artículo 43.- 1.- Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, conforme se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia de la Ley 25/1970, puedan ser impuestas.

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

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

Artículo 44.- 1.- Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el inspector y el dueño o representante de la ganadería, quesería y local de maduración, establecimiento o almacén, o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignan en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el inspector consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta lo hará constar así el inspector, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos.

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

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

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

4.- Los órganos competentes en materia de incoación de expedientes sancionadores, podrán solicitar información a las personas que consideren necesario, ó hacerles comparecer a este fin en las oficinas en que se tramiten las actuaciones para aclarar o complementar los extremos contenidos en las actas levantadas por los Inspectores, y, como diligencia previa a la posible incoación de expediente.

Artículo 45º.- 1.- La incoación o instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

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

3.- Una vez instruido el expediente se establecerá la audiencia de la Cámara Agraria Provincial correspondiente.

Artículo 46º.- 1.- La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, elevará su propuesta a la Consejería de Agricultura que a su vista lo resolverá ó remitirá a la autoridad competente para su resolución.

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

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

Artículo 47º.- De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/1972, serán sancionadas con multa de 10.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados cuando aquel supere dicha cantidad, y con su decomiso las siguientes infracciones cuando sean cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador:

1.- El uso de la Denominación de Origen.

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

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

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

Artículo 48º.- 1.- Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

A) "Faltas Administrativas".- Que se sancionarán con multas del 1 por 100 al 10 por 100 del valor de la leche o del queso afectados, y las que sean de carácter leve con apercibimiento. Estas faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, volantes de circulación, asientos, libros registros y demás documentos y especialmente las siguientes:

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

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

3. El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en el artículo 29 de este Reglamento, en relación con las declaraciones de producción y de movimiento de las existencias de productos.

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

B) "Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción y elaboración de los quesos amparados". Que se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de las mercancías afectadas y en este último caso además con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

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

2. Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche que no cumpla las condiciones establecidas en este Reglamento y, en general, cualquier práctica que influya en la calidad del producto, salvo los casos que determine el Consejo Regulador, y en las condiciones que éste señale,

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

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

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

Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros quesos no protegidos o de otros productos de similar especie, así como las infracciones al artículo 21.

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

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

4. El empleo en la elaboración de quesos protegidos de leche procedente de ganaderías no inscritas.

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

6. La expedición, circulación o comercialización de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 49º.- De las infracciones en productos envasados o etiquetados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figure en la etiqueta. En cuanto a las infracciones cometidas en productos no etiquetados la responsabilidad recaerá en el tenedor de los mismos y para aquellas que se deriven del transporte de mercancías, recaerá la responsabilidad sobre las personas que determine al respecto el vigente Código de Comercio y disposiciones complementarias.

Artículo 50º.- 1.- Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesorio, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso en que el decomiso no sea factible.

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

Artículo 51º.- En caso de reincidencia, o cuando los productos estén destinados a la exportación las multas serán superiores en un cincuenta por ciento a las máximas señaladas en este Reglamento.

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

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

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o la Consejería de Agricultura, en su caso, podrán acordar la publicación en el B.O.E. o en el Diario Oficial de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

Artículo 52º.- 1.- En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción, el infractor deberá abonar los gastos originados por la toma y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado, y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnico facultativa de los Servicios Agronómicos y legislación complementaria.

2.- Las multas y los gastos a que hace referencia el apartado anterior, deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación. Caso de no efectuarse en el plazo citado se procederá a su cobro por vía de apremio.

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

Artículo 53º.- Cuando la infracción de que se trate constituya además una contravención de la legislación general vigente sobre la materia, se trasladará la oportuna denuncia a los Servicios de Inspección de los Organismos competentes.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

El actual Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen "Queso Manchego" asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador, a que se refiere el Capítulo VII, continuando sus actuales Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 54 de este Reglamento.