

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

13088 ORDEN de 24 de junio de 1985 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Mahón» y de su Consejo Regulador.

Ilustrísimos señores:

Aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Mahón» por Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, 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 para las Islas Baleares, aprobado por Ley orgánica 2/1983, de 25 de febrero, y el Real Decreto 2774/1983, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares 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 «Mahón», aprobado por el Decreto 42/1985, del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares, de fecha 1 de abril de 1985, que este Ministerio asume a los efectos de su promoción y defensa en los ámbitos 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, 24 de junio de 1985.

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 «Mahón» y su Consejo Regulador

CAPITULO PRIMERO

Generalidades

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre (R. 1.970, 2009; R. 1.973, 857 y N. Dicc. 30.581), y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo (R. 685, 1.419 y N. Dicc. 30.584), y en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre (R. 1.975, 187 y N. Dicc. 30.581), quedan protegidos con la Denominación de Origen «Mahón» 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.

Art. 2.º 1. La protección otorgada ampara exclusivamente el nombre de la Denominación de Origen.

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

Art. 3.º La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, a la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, en sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos «Mahón» comprende el área natural de la isla de Menorca.

Art. 5.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del queso «Mahón» será exclusivamente de vaca, admitiéndose de

forma eventual la adición de la de oveja en un porcentaje máximo del 5 por 100, procedente de las razas de vacuno frisona, mahonesa o menorquina y parda alpina y de la raza ovino menorquina.

2. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, con el aprovechamiento directo de los mejores pastos de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración del queso «Mahón» responda a sus características peculiares.

Art. 6.º 1. El ordeño se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de queso «Mahón» la leche que reúna las condiciones precisas de higiene, sanidad y calidad.

2. La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasas y proteínas conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 38 por 100 sobre el extracto seco.

Art. 7.º El Consejo Regulador vigilará las operaciones de recogida y transporte de la leche y el queso, para que éstas se efectúen sin deterioro de la calidad.

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

Art. 8.º La zona de elaboración, fabricación y maduración de los quesos «Mahón» será exclusivamente la isla de Menorca.

Art. 9.º Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control del proceso de fabricación, maduración y conservación seguirán las prácticas locales que se mencionan específicamente en el artículo siguiente y que tienden a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los quesos amparados por la Denominación de Origen.

Art. 10. 1. Queso de Mahón elaborado con leche pasteurizada:

a) Cuajada: Se utilizará la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de treinta minutos. Las cuajadas obtenidas en un tiempo inferior no son aptas para la elaboración del queso «Mahón». La temperatura de cuajada oscilará entre 30 y 37 °C, debiendo mantenerse esta temperatura durante todo el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

b) Moldeado: Se realizará en moldes especiales que proporcionen la forma característica de este queso.

c) Prensado: Se realizará en prensas especiales adecuadas.

d) Salado: Se realizará mediante inmersión en salmuera con una concentración de 18-20 por 100, durante cuarenta y ocho horas, a una temperatura entre 10-15 °C. Tras el salado, las piezas se escurren,orean y pasan a los locales de maduración.

2. Queso de Mahón artesano:

a) Cuajada: Tendrá lugar inmediatamente después de cada ordeño y deberá realizarse en un tiempo mínimo de cuarenta minutos para ser apta para la elaboración del queso protegido. La temperatura se mantendrá entre 30-37 °C, durante el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

b) Moldeado: Se realiza embolsando la cuajada en un lienzo de algodón denominado «fogasser», suspendiéndolo por sus cuatro vértices y, colocado sobre una mesa, se consigue eliminar el suero y dar cohesión a la masa con hábiles manipulaciones.

c) Prensado: La primera fase se realiza a mano y, una vez atado el lienzo con un cordel, se coloca la pieza en una prensa individual exenta de paramentos laterales, a presión constante durante un tiempo de diez a catorce horas. En la cara superior del queso queda grabado en relieve un dibujo característico denominado «mamella», originado por los pliegues del lienzo en el lugar donde estaba atado.

d) Salado: Retirado el queso de la prensa, se le libera del lienzo y se le sumerge en salmuera de 18-20 por 100 de concentración y a una temperatura óptima de 10-15 °C, durante cuarenta y ocho horas. Después se les traslada a locales ventilados donde se escurren yorean, comenzando el desarrollo de la flora superficial, pasando a continuación a los locales de maduración.

Art. 11. La elaboración se ajustará en todo momento a lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia, así como la comercialización.

Art. 12. La época de elaboración de los quesos protegidos por la Denominación de Origen «Mahón» estará comprendida entre los meses de septiembre a junio, ambos inclusive. No obstante, el Consejo Regulador podrá modificar la época indicada.

Art. 13. La maduración de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Mahón» tendrá una duración no inferior a dos meses, contados a partir de la terminación del salado. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza

necesarias hasta que el queso adquiriera sus características peculiares, quedando autorizado el tratamiento periódico de la corteza con aceite de oliva.

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

CAPITULO IV

Tipos y características de los quesos

Art. 15. Atendiendo de una parte a que se haya o no sometido la leche a un proceso de pasterización antes de la elaboración del queso y de otra al grado de maduración de éstos, los quesos amparados por la Denominación de Origen responden a los siguientes tipos:

- a) Queso Mahón elaborado con leche pasterizada. Puede ser:
 - Fresco: Dispuesto para el consumo a los diez días de su elaboración.
 - Semicurado: Con una maduración no inferior a los dos meses.
 - Curado: Con una maduración no inferior a los cinco meses.
 - Añejo: Con una maduración no inferior a los diez meses.
- b) Queso Mahón artesano, que es el elaborado con leche cruda, en la propia granja. Puede ser:
 - Semicurado: Con una maduración no inferior a los dos meses.
 - Curado: Con una maduración no inferior a los cinco meses.
 - Añejo: Con una maduración no inferior a los diez meses.

Art. 16. 1. El queso Mahón es un queso de pasta prensada, elaborado exclusivamente con leche de vaca y oveja de las razas a las que se refiere el artículo 5.º, y con una proporción máxima de leche de oveja del 5 por 100 sobre el total. Al término de su maduración presenta las siguientes características:

- Forma: Paralelepípedica de cantos y aristas redondeados.
- Dimensiones: Sensiblemente cuadrado y con altura entre 5 y 9 centímetros.
- Peso: Entre 1 y 4 kilogramos por pieza. Excepcionalmente podrán admitirse piezas mayores.
- Corteza: De consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo y pardo-amarillento.
- Pasta: Textura firme, corte entero y color amarillo marfil. Sabor y aroma característicos.
- Ojos: De forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso. Su tamaño es variable, no superando el de un guisante.
- Grasa: No inferior al 38 por 100 sobre el extracto seco.
- Humedad: No superior al 50 por 100.

2. Los quesos deberán presentar las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Mahón» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 34.

CAPITULO V

Registros

Art. 17. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes censos y registros:

- a) Censo de ganaderías vacunas y censo de rebaños ovinos.
- b) Registro de queserías artesanales e industriales.
- c) Registro de locales de maduración.
- d) Registro de exportadores.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros a que se refieren los apartados b), c) y d) 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 disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados

por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las queserías 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, en especial en el Registro de Industrias Agrarias.

Art. 18. El censo de ganaderías y el de rebaños se formarán con los datos facilitados por las queserías artesanales e industriales relativos a los ganaderos que suministran la leche para la elaboración del queso «Mahón».

Con este fin, en las entregas de leche las queserías deberán tomar los datos relativos al ganadero, su domicilio, especie y raza del ganado y número de hembras de que se compone.

Art. 19. 1. En el Registro de Queserías se inscribirán todas aquellas que se consideren aptas por el Consejo Regulador situadas en la isla de Menorca, cuyos quesos puedan optar a la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y arrendatario o aparcerero en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. En las queserías inscritas no podrá introducirse más que leche procedente de ganado censado. Sin embargo estas queserías podrán elaborar otros quesos de tipos diferentes al de los quesos protegidos siempre y cuando sean fácilmente reconocibles por su formato y aspecto externo. Las queserías que elaboren distintos tipos de queso se someterán a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar estos productos y garantizar en todo caso la elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen.

Asimismo, las piezas de queso que resulten defectuosas o que por cualquier otra causa no se consideren aptas para ser amparadas por la Denominación de Origen, podrán ser comercializadas siempre que sean aptas para el consumo directo o bien como materia prima para queso fundido, rallado, etc, todo ello bajo el control del Consejo Regulador.

4. Será condición necesaria para la inscripción de una cooperativa en el Registro de Queserías que el ganado de todos sus socios, cuya leche pueda ser destinada a la elaboración de quesos protegidos, figure en el censo de ganaderías.

Art. 20. 1. En el Registro de Locales de Curación y Maduración se inscribirán todos aquellos situados en la zona, que se dediquen a la maduración y curación de queso «Mahón» 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 19. Dichos locales tendrán las condiciones necesarias para que su temperatura, estado higrométrico y ventilación sean los adecuados y cumplirán los restantes requisitos que el Consejo Regulador estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas de «Mahón».

2. Los locales de maduración inscritos podrán contener quesos no amparados por la Denominación de Origen siempre que éstos, por su aspecto exterior y formato, sean fácilmente identificables y no se presten a confusión con los quesos protegidos. El Consejo Regulador dictará las normas que permitan el perfecto control de estos productos y de las piezas defectuosas o descalificadas para la Denominación de Origen para garantizar la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

Art. 21. En el Registro de Exportadores se inscribirán los que estando inscritos en los Registros de Locales de Maduración se dediquen a la exportación de quesos con Denominación de Origen «Mahón» y cumplan los requisitos establecidos en la vigente legislación. Para su inscripción presentarán el certificado que acredite dicho extremo.

Art. 22. 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 cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta 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 cuando se dispone en el párrafo anterior.

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

CAPITULO VI

Derechos y obligaciones

Art. 23. 1. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan las ganaderías inscritas en el correspondiente censo de la Denominación de Origen podrán producir leche con destino a la elaboración de queso protegido por la Denominación de Origen.

Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan las queserías inscritas en el Registro de la Denominación de Origen podrán elaborar, para su posterior maduración, quesos con derecho a ser amparados por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Mahón» a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en los distintos Registros que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones que deban caracterizarlas.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los distintos Registros.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les corresponda.

Art. 24. Las firmas que tengan inscritas queserías e instalaciones sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

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

a) Haberlo comunicado al Consejo Regulador con los compromisos que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan de cuanto concierne al uso de dicho nombre en quesos amparados por la Denominación.

En el caso de que un nombre comercial sea utilizado por varias firmas inscritas, la responsabilidad habrá de ser solidaria.

b) En el caso de infracción grave cometida utilizando uno de estos nombres comerciales, su empleo será prohibido en lo sucesivo a las firmas autorizadas.

Art. 26. Los nombres con que figuran inscritos en el Registro de Queserías y Locales de Maduración y aquellos otros amparados por ellos a que se refiere el artículo anterior, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicando 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, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado a dicha Entidad, la cual, caso de que entienda que su aplicación no cause perjuicio a los quesos amparados, elevará la correspondiente propuesta a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Baleares, que resolverá.

Art. 27. Queda facultado el Consejo Regulador para adoptar medidas de campaña encaminadas a asegurar que la leche o queso producidos por las ganaderías censadas o queserías inscritas sean adquiridos, respectivamente, por las queserías y locales de maduración registrados en la Denominación de Origen.

Art. 28. 1. El queso protegido por la Denominación de Origen para el consumo irá provisto de una etiqueta, contraetiqueta, precinto o distintivo del Consejo Regulador, numerado y expedido por éste, que deberá ser colocado en los propios locales de maduración al término de este proceso y antes de su expedición o pase a los locales de conservación, 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. En estos figurarán la fecha de cuajada y la fecha final de maduración del queso.

2. En las etiquetas propias de las firmas elaboradoras que se utilicen en los quesos amparados figurará, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

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 en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a

confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previa conformidad de la Consejería de Agricultura y Pesca.

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

Art. 29. La expedición de quesos que tengan lugar entre firmas inscritas deberá ir acompañada por un volante de circulación entre queserías expedido por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución.

Art. 30. 1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Mahón» deberá ser realizado exclusivamente 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 «Mahón» únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías o instalaciones inscritas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al INDO y a la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares que autorice a los locales de maduración inscritos la comercialización de los quesos «Mahón» en porciones, siempre que se establezca el apropiado 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 Regulador, de acuerdo con lo establecido en el artículo 28.

Art. 31. El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la Denominación de Origen expedidas 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.

Art. 32. Toda expedición de queso amparado por la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir con las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañado del correspondiente certificado de la 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 expediciones que carezcan de dicho certificado.

Art. 33. 1. Con objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y 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 queserías y locales de maduración vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todas las firmas inscritas en Registro de Queserías:

a-1) Enviarán al Consejo Regulador, con la periodicidad que éste señale y como mínimo semestralmente, la relación de los ganaderos que les han suministrado leche durante el plazo anterior, facilitando los datos a que se refiere el artículo 18.

a-2) Llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de leche recibida, número de unidades de quesos fabricados y locales de maduración a donde se destinen estos quesos.

No será exigible este libro a las industrias artesanales con producción anual inferior a 2.000 kilos de queso.

a-3) Presentarán al Consejo Regulador en los diez primeros días de cada mes una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuran en el libro, según el modelo que adopte el Consejo.

Las industrias artesanales presentarán semestralmente declaración de la producción, indicando procedencia de la leche, número de unidades de queso fabricadas y locales de maduración a donde se destinaron estos quesos.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Locales de Maduración:

b-1) 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.

Para las industrias artesanales con producción anual inferior a 2.000 kilos de queso no será obligatorio el precepto anterior.

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

Las industrias artesanales presentarán semestralmente declaración de la producción, indicando el número, procedencia y destino de los quesos que maduraron en sus instalaciones.

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

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

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

2. La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de producción, de elaboración o maduración, y a partir del expediente de descalificación deberán permanecer debidamente separados y rotulados, bajo control del Consejo Regulador que en su resolución determinará el destino del producto descalificado.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

Art. 35. 1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, como órgano descentralizado de la misma con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que dictaminan los artículos 98 y 101 de la Ley 25/1970.

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

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

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

Art. 37. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar la leche y quesos no protegidos por la Denominación de Origen que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la isla de Menorca, dando cuenta de las incidencias de este servicio a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y remitiéndole copia de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de otros Organismos competentes en la materia.

Art. 38. 1. El Consejo Regulador será constituido por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y estará formado por:

- Un Presidente, designado por la Consejería de Agricultura y Pesca, a propuesta del Consejo Regulador.
- Un Vicepresidente, designado por la Consejería competente en materia de comercio.
- Cuatro Vocales en representación del sector ganadero y cuatro en representación de los sectores elaborador y exportador. Estos ocho Vocales serán elegidos de acuerdo con lo que establece el artículo 89 de la Ley 25/1970 y el Decreto 835/1972 y de conformidad con el Real Decreto 2004/1979, de 13 de julio.
- Dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas, designados por la Consejería de Agricultura y Pesca.

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 período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca.

Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.

Art. 39. Los Vocales a los que se refiere el apartado c) del punto 1 del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan bien directamente o por ser Directivos de entidades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector ganadero y otra en los sectores elaborador y exportador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma empresa.

Art. 40. 1. Al Presidente corresponde:

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

Segundo.—Hacer cumplir las disposiciones legales reglamentarias.

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

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

Quinto.—Organizar el régimen interior del Consejo.

Sexto.—Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo.

Séptimo.—Organizar y dirigir los servicios.

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

Noveno.—Remitir a la Consejería de Agricultura y Pesca aquellos acuerdos que para cumplimiento general acuerde 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 que le encomiendan la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares o el INDO, en sus respectivas competencias.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. Tres meses antes de expirar su mandato el Consejo Regulador propondrá un candidato a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

3. El Presidente cesará: Al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

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

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

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día de 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.

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

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

5. Para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y por dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador y

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 se celebre.

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

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo, a propuesta del Presidente, del que 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 del personal como administrativos.

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

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

4. Para los servicios de control o vigilancia, contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el Organismo competente de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre el ganado ubicado en la zona de producción.

b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en las zonas de producción, elaboración y maduración.

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

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

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

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

Art. 43. 1. Por el Consejo se establecerá un Comité de Calificación de los quesos formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado, tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramiento 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 34. 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, éste 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 y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

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

Art. 44. 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 91 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

a) El 1 por 1.000 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración del queso Mahón.

b) El 1 por 100 a la exacción sobre productos amparados.

c) Cien pesetas por expedición de certificado o visado de facturas y el doble del precio del coste por cada precinto o etiqueta.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a), los titulares de las ganaderías censadas; de la b), los titulares de las queserías y los locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de queserías y de locales de maduración inscritos solicitantes de certificados, visado de facturas o adquirentes de precintos.

Segundo.—La subvenciones, legados y donaciones que reciban.

Tercero.—Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de

indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo a los intereses que represente.

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

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse a propuesta del Consejo Regulador por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan.

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

Art. 45. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o industrias relacionadas con la producción o elaboración del queso Mahón se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y en la sede de las Cámaras Agrarias Locales de los municipios incluidos dentro de la zona de producción y con la oportuna comunicación a la Cámara Agraria Interinsular. La exposición de dichas circulares se anunciará en el «Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles ante la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y ante el Consejo del INDO en sus respectivas competencias.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

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

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

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

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

Art. 48. 1. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el veedor y el dueño o representante del ganado, 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 la inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el veedor consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta, lo hará constar así el veedor procurando la firma de algún Agente de la autoridad o testigos.

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

3. Cuando el veedor que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer que la mercancía quede retenida, hasta que por el instructor del expediente se disponga lo pertinente dentro del plazo máximo de quince días a partir de la fecha de levantamiento del acta de la inspección. Las mercancías retenidas se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo ser ofrecidas en venta o vendidas. En el caso que se estime procedente podrán ser precintadas.

4. De acuerdo con los artículos 27 y 28 de la Ley de Procedimiento Administrativo, el Consejo Regulador o la Consejería de Agricultura y Pesca, en su caso, podrán solicitar informes a las personas que consideren necesario, o hacerlas 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 veedores y como diligencia previa a la posible incoación de expediente.

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

casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Agricultura y Pesca.

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

3. En aquellos casos en que el Consejo estime conveniente que la instrucción del expediente se haga por la Consejería podrá solicitarlo así del mismo.

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

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 decomiso definitivo de los productos o destino de éstos corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Art. 51. De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/1972, serán sancionadas con multa de 10.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados cuando 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 INDO.

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

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

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

A) Faltas administrativas.—Que se sancionan con multas del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas, y las que sean de carácter leve, con apercibimiento.

Estas faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, volantes de circulación, asientos, libros-registro y demás documentos y especialmente las siguientes:

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

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

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

d) Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere en 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:

a) El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de elaboración, conservación y transporte.

b) Utilizar para la elaboración de quesos amparados leche neutralizada tratada con conservantes y, en general, cualquier práctica que influya en la calidad del producto, salvo los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que éste señale.

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

d) El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos.

e) 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 aquel supere dicha cantidad y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

a) La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros quesos no protegidos o de otros productos de similar especie, así como las infracciones al artículo 26.

b) 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 deban caracterizarlos.

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

d) La indebida negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etcétera, propios de la Denominación de Origen.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 53. De las infracciones en productos envasados o etiquetados será responsable 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.

Art. 54. 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o accesoria, 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 su desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 399 del Código Penal.

Art. 55. En el caso de reincidencia, o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

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

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

Art. 56. 1. En todos los casos en que la resolución del expediente sea como 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 competente.

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

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

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

Art. 57. 1. Cuando la infracción de que se trate constituya además una contravención de la legislación general vigente sobre la materia, se trasladará la oportuna denuncia a la Subdirección General de Defensa contra Fraudes u Organismo competente.

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

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—El actual Consejo Regulador provisional de la Denominación de Origen Mahón 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 38 de este Reglamento.

Segunda.—El Consejo Regulador promoverá ante la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y la Administración Central la posibilidad de amparar con una Denominación de Origen, Denominación Específica u otro tipo de protección a los quesos fundidos elaborados en la isla de Menorca a partir del queso «Mahón».