

Archivo de resultados:

Fecha de inicio del archivo

Documentos que se archiva

Conservación de muestras:

Promedio anual de muestras analizadas

Tiempo que se guardan las preparaciones de las muestras una vez analizadas

Descripción de los procedimientos de control de calidad que tiene establecidos el laboratorio:

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

23109 ORDEN de 6 de octubre de 1987 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Genérica «Quesos de Liébana» y de su Organismo Rector.

Ilustrísimo señor:

Aprobado el Reglamento de la Denominación Genérica «Quesos de Liébana» por Orden de 3 de julio de 1987, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, 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 Real Decreto 4188/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Cantabria en materia de agricultura, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, este Ministerio dispone:

Artículo 1.º Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación Genérica «Quesos de Liébana» aprobado por Orden de 3 de julio de 1987, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, que este Ministerio asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Art. 2.º Se dispone la publicación de la presente Orden en el «Boletín Oficial del Estado», figurando como anejo de la misma el Reglamento de la Denominación Genérica «Quesos de Liébana», tal como ha quedado redactado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

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

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Madrid, 6 de octubre de 1987.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Reglamento de la Denominación Genérica «Quesos de Liébana» y de su Organismo Rector

CAPITULO PRIMERO

Generalidades

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y en el Real Decreto 1573/1985, de 1 de agosto, y las Ordenes de 10 de octubre de 1985 y 6 de diciembre de 1986, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, quedan protegidos con la denominación genérica «Quesos de Liébana» los quesos que tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica y 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 se extiende al nombre geográfico de Liébana cuando éste sea aplicado a quesos solo o acompañado de la mención «denominación genérica».

2. Queda prohibida la utilización en otros quesos de nombre, marca, 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, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «gusto», «elaborado en», «madurado en» u otros análogos.

Art. 3.º La defensa de la denominación genérica, 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 Organismo Rector, a la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), dependiente de la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y al Organismo competente de la Diputación Regional de Cantabria, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos de Liébana comprende los terrenos ubicados en los términos municipales de la comarca de Liébana: Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Castro Cillorigo, Tresviso y Vega de Liébana y el Ayuntamiento de Peñarrubia.

Art. 5.º La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales. El Organismo Rector favorecerá e impulsará el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración de los quesos de Liébana responda a sus características peculiares.

Art. 6.º 1. Las leches de los ganados, preferentemente utilizadas en la elaboración de los quesos de Liébana, proceden de las siguientes especies y razas:

- Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona.
- Ovina: Lacha.
- Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.

2. El ordeño se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los quesos de Liébana la leche que reúna las condiciones precisas de higiene, sanidad y calidad.

3. La leche será entera y limpia, con la composición equilibrada en grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de sus respectivas especies.

Art. 7.º El Organismo Rector vigilará las operaciones de recogida y transporte de la leche para que éstas se efectúen sin merma o deterioro de su calidad.

CAPITULO III

De la elaboración, maduración y características de los quesos

Art. 8.º La zona de elaboración y maduración de los quesos de Liébana coincide con la zona de producción, especificada en el artículo 4.º del presente Reglamento.

Art. 9.º Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso y los procesos de elaboración, maduración y conservación, seguirán las prácticas que se citan específicamente en los artículos siguientes y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesos amparados por la denominación genérica.

Los controles e inspecciones que practique el Organismo Rector se podrán verificar sobre cualquiera de las fases o estadios, desde el ordeño de los animales hasta la expedición, transporte y comercio del producto terminado.

Art. 10. 1. Queso Picón. Se elabora con leche entera de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos, o de los tres tipos de leche. La proporción vendrá obligada según la estación del año, en función del ordeño estacional, si bien el Organismo Rector recomendará la mezcla idónea.

La coagulación de la leche se efectuará con cuajo animal, durante un tiempo mínimo de una hora, a una temperatura entre 22 y 35° C. Posteriormente, se cortará la cuajada con suavidad, hasta conseguir un grano de un tamaño aproximado entre 1 y 2 centímetros, de forma redondeada.

El salado se realizará con sal seca, en proporción del 2 al 3 por 100 del peso del queso, distribuyéndola en ambas caras y en los laterales, oreándose unos días antes de pasar a las cuevas de maduración.

El queso permanecerá en las cuevas un mínimo de dos meses. El Organismo Rector podrá establecer un tiempo superior de maduración, así como las normas de manipulación y limpieza de las

cuevas. Asimismo, podrá aprobar o denegar otros lugares que pudieran ser solicitados como locales de maduración.

Características: El queso Picón es un queso graso, de corteza natural, elaborado con los tipos de leche indicados anteriormente. Tendrá forma cilíndrica, corteza gris y pasta blanca con zonas y vetas de color azul-verdoso, por el desarrollo del penicillium. Carece de ojos. Sus dimensiones son de 7 a 15 centímetros de altura por 20 a 30 centímetros de diámetro, y su peso oscila entre 1 a 5 kilogramos. La grasa no será inferior al 45 por 100 sobre extracto seco, con una humedad mínima del 30 por 100. Tiene un sabor intenso y el olor es penetrante.

2. **Queso Ahumado.** El queso Ahumado se elabora, preferentemente, con leche entera de vaca, aunque eventual y estacionalmente pueda mezclarse con leche de oveja y/o cabra.

La coagulación de la leche se efectuará con cuajo de origen animal, a una temperatura entre 25 y 30°C. Durante una hora como mínimo. Posteriormente, se corta la masa hasta conseguir el tamaño de un grano de arroz. A continuación se introduce la masa en los moldes, procediéndose luego al salado en seco por ambas caras y lados.

El tiempo de maduración no será inferior a dos meses, y se realizará en locales que tengan unas condiciones óptimas de temperatura y humedad.

El ahumado se realizará en habitáculos especialmente acondicionados para tal menester y se efectuará con leños de especies arbóreas y arbustivas del lugar, preferentemente con madera de enebro.

Características: El queso Ahumado es un queso semiduro, graso, con un mínimo del 45 por 100 sobre extracto seco y una humedad mínima del 30 por 100, con olor, color y sabor típicos del ahumado. Su forma es cilíndrica, de 10 a 20 centímetros de diámetro por 2 a 10 centímetros de alto. El peso oscila de 0,500 a 2 kilogramos.

La pasta es firme, compacta, de color amarillento. Aroma característico y sabor suave. Tiene algunos ojos distribuidos irregularmente y aspecto mate.

3. **Quesucos:** Frescos y maduros. Se elaboran con leche entera de vaca, oveja y cabra, o sus mezclas.

En los quesos frescos la leche sufrirá un proceso de pasterización.

La coagulación se efectuará con cuajo de origen animal a una temperatura entre 25 y 32°C durante una hora. El grano de cuajada obtenido tendrá un tamaño aproximado de un guisante. El desuero se hará en moldes durante cuatro horas, aproximadamente, añadiéndose sal en una cantidad máxima del 2 por 100.

Los Quesucos tendrán una maduración de dos meses como mínimo y se realizará en locales que tengan unas condiciones óptimas de temperatura y humedad.

Características: Los Quesucos se presentan normalmente en forma discoidal, de pequeños formatos, que oscilan entre 8 y 25 centímetros de diámetro por 3 a 10 centímetros de altura, con un peso igualmente variable entre 100 a 500 gramos. La textura es uniforme. Son quesos grasos con un mínimo del 45 por 100 de materia grasa sobre extracto seco y una humedad mínima del 30 por 100. En los frescos, la humedad máxima será del 80 por 100.

Art. 11. No se autorizará, para la fabricación de los quesos de Liébana, la adición de ningún tipo de caseinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa, incluida la mantecaquilla.

CAPITULO IV

Registros

Art. 12. 1. Por el Organismo Rector se llevarán los siguientes registros:

- Registro de Ganaderías.
- Registro de Industrias de Elaboración o Queserías.
- Registro de Locales de Maduración.

En los Registros a que se refieren los apartados b) y c), se diferenciarán con finalidad censal o estadística, y a efectos de control del Organismo Rector, aquellas industrias que comercialicen quesos protegidos por la denominación genérica en el extranjero.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros se dirigirán al Organismo Rector en los impresos que éste disponga al efecto, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. El Organismo Rector denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por éste sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las ganaderías, queserías e instalaciones de maduración.

4. La inscripción en los Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que estén establecidos con carácter general y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias.

Art. 13. 1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las que estando situadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento quieran destinar su producción de leche a la elaboración de quesos de Liébana.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario, localidad, número de cartilla ganadera, número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios por el Organismo Rector para su clasificación y adecuada identificación.

Art. 14. 1. En el Registro de Queserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que el Organismo Rector considere aptas para elaborar quesos que puedan optar a ser protegidos por la denominación genérica.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario o arrendatario, 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.

En el caso de que la Empresa quesera no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario y, aparte, se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. En los casos de arrendamiento de queserías, el Organismo Rector se reserva la facultad de denegar la inscripción en el Registro correspondiente, cuando el contrato no ofrezca las debidas garantías de continuidad y estricto cumplimiento del Reglamento.

Art. 15. 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 quesos con denominación genérica. En la inscripción figurarán todos los datos que se exigen en el artículo anterior del presente Reglamento.

2. Los locales destinados a la maduración dispondrán de temperatura constante durante todo el proceso de maduración y su estado higrométrico y ventilación serán los adecuados, además de cumplir los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el queso adquiera las características privativas de los quesos de Liébana.

Art. 16. 1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Organismo Rector cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Organismo Rector podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. El Organismo Rector 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 Organismo Rector.

CAPITULO V

Derechos y obligaciones

Art. 17. 1. Solo las personas naturales o jurídicas, cuyas ganaderías estén inscritas en el correspondiente Registro, podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por la denominación genérica.

2. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan industrias de elaboración o queserías inscritas en el correspondiente Registro de Denominación Genérica podrán elaborar quesos con derecho a ser amparados por dicha denominación genérica.

3. Sólo puede aplicarse la denominación genérica «Quesos de Liébana» a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, 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 de uso de la denominación genérica en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Organismo Rector.

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 Diputación Regional de Cantabria, la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y el Organismo Rector, así como satisfacer las exacciones que les correspondan.

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder acogerse a los beneficios que conceda el Organismo Rector, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

Art. 18. Los nombres con que figuran inscritas en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, así como 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, salvo las excepciones que estime el Órgano Rector, previa solicitud del interesado a dicha Entidad, la cual, caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los quesos amparados, elevará la correspondiente propuesta a la Diputación Regional de Cantabria que resolverá.

Art. 19. 1 El queso de la denominación genérica para el consumo irá provisto de una etiqueta, contraetiqueta, precinto o distintivo en general, del Órgano Rector, numerado y expedido por éste, que deberá ser colocado en las propias instalaciones inscritas, al término de este proceso y antes de su expedición o pase a locales de conservación, de acuerdo con la normativa que establezca a estos efectos el Órgano Rector y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos. En los libros de registro correspondientes figurarán la fecha de cuajada y 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 genérica, 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, éstas deberán ser autorizadas por el Órgano Rector, 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, 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 Órgano Rector adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación genérica.

Asimismo, el Órgano Rector 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. 20. El Órgano Rector 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.

Art. 21. Toda expedición de queso amparado por la denominación genérica con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada del correspondiente certificado de la Denominación Genérica, expedido por el Órgano Rector, que se ajustará al modelo establecido por la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Art. 22. 1 Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración, maduración 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 genérica, 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 Órgano Rector, en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior, indicando el destino de la leche.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un registro, según el modelo adoptado por el Órgano Rector, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesos fabricados, y locales de maduración o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a denominación genérica. Asimismo, presentarán al Órgano Rector, en los diez primeros días de cada mes, una declaración que resume los datos del mes anterior que figurarán en el Registro, según el modelo que se adopte por el Órgano Rector.

c) Todas las firmas inscritas en el Registro de Locales de Maduración llevarán un registro, según el modelo que adopte el Órgano Rector, 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 Órgano Rector, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el registro. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

2. 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 Órgano Rector será considerada como falta muy grave.

Art. 23. 1 La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por el Órgano Rector, lo que llevará consigo la pérdida de la denominación genérica 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 Órgano Rector 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 Órgano Rector, 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 VI

Del Órgano Rector

Art. 24. 1 El Órgano Rector es un organismo integrado en la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, como órgano desconcentrado de la misma con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determine en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencias, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 25, 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 genérica en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

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

Art. 25. Es misión principal del Órgano Rector 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. 26. El Órgano Rector queda expresamente autorizado para vigilar la leche y quesos no protegidos por la denominación genérica, que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción dando cuenta de las incidencias de este Servicio a la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, remitiéndole copia de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los organismos competentes en esta materia.

Art. 27. 1 El Órgano Rector estará constituido:

a) Un Presidente, designado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a propuesta del Órgano Rector.

b) Un Vicepresidente, designado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a propuesta del Órgano Rector.

c) Dos Vocales en representación del sector ganadero y dos en representación del sector elaborador.

d) Un Vocal con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas, designado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

e) Un funcionario técnico de la Consejería, especializado en Ganadería, Industrialización y Comercialización Agraria, designado por la propia Consejería.

2. Por cada uno de los cargos de vocales del Órgano Rector se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular.

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

4. En el 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 solo durará hasta que se celebre la primera renovación del Órgano Rector.

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 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 Genérica.

Art. 28. 1 Los vocales a que se refiere 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 Organo Rector 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.

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

Art. 29. 1. Al Presidente corresponde:

Primero.—Representar al Organo Rector. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Organo Rector, de manera expresa, en los casos que sea necesario.

Segundo.—Hacer cumplir las disposiciones legales reglamentarias.

Tercero.—Administrar los ingresos y fondos del Organo Rector, y ordenar los pagos.

Cuarto.—Convocar y presidir las sesiones del Organo Rector, 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 Organo Rector.

Sexto.—Contratar, suspender o renovar el personal del Organo Rector, previo acuerdo del mismo.

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 Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Organo Rector, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

Décimo.—Aquelas otras funciones que el Organo Rector acuerde o le encomiende la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. Tres meses antes de expirar su mandato, el Organo Rector propondrá un candidato para su designación.

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 Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

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

5. Las sesiones del Organo Rector en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por la persona que designe la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

Art. 30. 1. El Organo Rector 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 Organo Rector 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 Organo Rector 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 Organo Rector para que le sustituya su suplente.

4. Los acuerdos del Organo Rector 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 Organo Rector. 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 los Vocales titulares necesarios, de ambos sectores en paridad, 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 Organo Rector en la primera reunión que celebre.

Art. 31. 1. Para el cumplimiento de sus fines el Organo Rector contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Organo Rector.

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

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

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

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

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Organo Rector.

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

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Organo Rector y habilitados por el organismo competente de la Diputación Regional de Cantabria, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las ganaderías ubicadas en el ámbito territorial de la zona de producción de la denominación genérica, estén inscritas o no.

b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en el ámbito territorial de la zona de producción, elaboración y maduración, estén inscritas o no.

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

5. El Organo Rector podrá contratar para efectuar trabajos urgentes el personal necesario, siempre que tengan aprobada en el presupuesto dotación para ese concepto.

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

Art. 32. 1. Para el Organo Rector se establecerá un Comité de Calidad de los Quesos, formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Organo Rector, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Presidente del Organo Rector, 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 22. La resolución del Presidente del Organo Rector, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución, esta deberá pasar al Pleno del Organo Rector 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 del Organo Rector, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

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

Art. 33. 1. La financiación de las obligaciones del Consejo, se efectuarán 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 «Quesos de Liébanas».

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

c) 100 pesetas por expedición de certificados o visados de facturas y el doble de 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 queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares o queserías de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados o donativos que reciban.

Tercero.—Las cantidades que pudieran percibir en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Organo Rector 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 Ganadería, Agricultura y Pesca, a

propuesta del Organó Rector, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Organó Rector.

Art. 34. Los acuerdos del Organó Rector que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de las personas o Empresas relacionadas con la producción o elaboración de los «Quesos de Liébana», se notificarán mediante circulares expuestas en las Oficinas del Organó Rector, en la sede de las Cámaras Agrarias Locales y en el «Boletín Oficial del Cantabria».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Organó Rector serán recurribles, en todo caso, ante la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria

CAPITULO VI

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 35. El procedimiento administrativo para la incoación de expediente y aplicación de sanciones, por incumplimiento del Reglamento de la Denominación Genérica, será el establecido en la Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; en el Decreto 835/1972, que aprueba su Reglamento, y en el Real Decreto 1945/1983, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. Para la aplicación de la normativa anterior se tendrá en cuenta lo que establece el Real Decreto 4188/1982, de 29 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Diputación Regional de Cantabria en materia de Agricultura.

Art. 36. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o el Consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca, en su caso, podrán acordar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» o en el «Boletín Oficial de Cantabria» de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Organó Rector provisional de la denominación genérica «Quesos de Liébana», asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Organó Rector, a que se refiere el capítulo VI, continuando sus actuales vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Organó Rector quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 27 de este Reglamento.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

23110 REAL DECRETO 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

El Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario, prevé, en su artículo 5.º, la posibilidad de desarrollar lo dispuesto en el mismo, mediante las oportunas normas complementarias que permitan la permanente actualización de los requisitos exigibles a los productos comprendidos en el ámbito de aplicación del mismo;

Por ello, y en cumplimiento de las previsiones efectuadas, se ha procedido al desarrollo, entre otros, del capítulo XXIII, referente a las condiciones generales de los edulcorantes naturales y derivados, al objeto de lograr una completa actualización de las previsiones, que, en materia de azúcares, efectúa el vigente Código Alimentario Español, así como adaptar la Reglamentación Técnico-Sanitaria a la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 73/437/CEE, relativa a la aproximación de las legislaturas de los Estados miembros sobre ciertos azúcares destinados al consumo humano,

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo

informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de septiembre de 1987,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria, para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de otras disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año, a contar desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

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

Dado en Madrid a 11 de septiembre de 1987.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE LOS AZUCARES

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º 1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por azúcares y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de dichos productos.

1.2 Esta Reglamentación obliga a toda persona física o jurídica, que dentro del territorio nacional, dedique su actividad a la elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, comercialización y, en su caso, importación de los azúcares definidos en la misma.

TITULO PRIMERO

Definiciones y tipos

Art. 2.º *Azúcar*.—Con el nombre específico de azúcar (sacrosa), se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera («Beta vulgaris», L. var. rapa), o de la caña de azúcar («Saccharum officinarum», L.).

A efectos de la presente Reglamentación, se distinguen los siguientes tipos y presentaciones de azúcar:

- a) Azúcar terciado (amarillo).
- b) Azúcar moreno de caña.
- c) Azúcar semiblanco.
- d) Azúcar blanco o azúcar blanquilla.
- e) Azúcar refinado o azúcar blanco refinado.
- f) Azúcar en polvo o azúcar glacé.
- g) Azúcar candí o cande.
- h) Azúcar en forma de panes.
- i) Azúcar pilé.
- j) Azúcar granulado.
- k) Azúcar cuadradillo.
- l) Azúcar de fantasía.
- m) Azúcar líquido.
- n) Azúcar líquido invertido.
- ñ) Jarabe de azúcar invertido.

a) Azúcar terciado (amarillo). Es el de color amarillento o pardo, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una solución amarillena turbia.

Contiene como mínimo un 85 por 100 de sacarosa, calculado sobre materia seca, y un máximo de cenizas sulfúricas del 4 por 100.

El residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15 por 100:

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.

La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.

La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.