Tercero.—Esta prórroga de homologación tendrá validez por un año, a partir de la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», pudiéndose prorrogar a la vista de la memoria, planes de estudios, prácticas y demás documentación que presente el Centro de Formación sobre los cursos realizados en base a esta prórroga de homologación y se solicite antes de la fecha de su expiración y no haya modificación de la legislación vigente.

Cuarto.—Quince días antes de la celebración de cada curso, la Escuela Andaluza de Técnicos en Emergencias (EATE) remitirá a la Subdirección General de Tráfico, Seguridad y Contaminación Marítima, solicitud de autorización del curso a impartir con indicación de fechas y horarios de celebración, acompañada del currículum profesional del profesorado que no conste en el expediente de homologación.

Quinto.—En el plazo de quince días desde la finalización del curso, el Centro de Formación remitirá a la Subdirección General de Tráfico, Seguridad y Contaminación Marítima, las actas o certificaciones, debidamente diligenciadas, del curso en las que constará nombre y apellidos de los alumnos, documento nacional de identidad y calificación obtenida (apto/no apto).

Sexto.—Al personal de la Marina Mercante que haya finalizado con aprovechamiento el curso realizado, se le expedirá por la Dirección General de la Marina Mercante el oportuno certificado oficial a la vista de las actas o certificado, emitido por el Centro de Formación.

Séptimo.—Al objeto de comprobar que el desarrollo de los cursos se adecua a los niveles de calidad y profesionalidad necesarias, la Subdirección General de Tráfico, Seguridad y Contaminación Marítima, efectuará inspecciones periódicas de los mismos.

Octavo.—El personal que participe en los cursos deberá estar amparado por un seguro amplio de accidentes que pudieran producirse durante la realización de los mismos, contratado por la Escuela Andaluza de Técnicos en Emergencias (EATE)

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 26 de julio de 2001.—El Director general, José Luis López-Sors González.

Ilmo. Sr. Subdirector general de Tráfico, Seguridad y Contaminación Marítima.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

17242 *ORDEN de 31 de agosto de 2001 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Palmero» y de su Consejo Regulador.*

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

Transmitida la solicitud de registro como denominación de origen protegida del «Queso Palmero», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, y en la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, y aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Palmero» y de su Consejo Regulador por Orden de 7 de diciembre de 2000, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias, modificado parcialmente por la Orden de 5 de julio de 2001, de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 2773/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de denominaciones de origen corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.

Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Palmero» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 7 de diciembre de 2000, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, modificado parcialmente por la Orden de 5 de julio de 2001, que figura como anexo a la presente disposición, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea.

Disposición final única.

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

Madrid, 31 de agosto de 2001.

ARIAS CAÑETE

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Palmero» y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y en el Reglamento CEE 2081/92, de 14 de julio, quedan protegidos con la denominación de origen «Queso Palmero», los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica, que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.

1. La protección otorgada por esta denominación de origen será la contemplada en el artículo 81 de la Ley 25/1970, y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a las expresiones «Queso Palmero» y «Queso de La Palma».

2. Queda prohibida en otros quesos o productos lácteos la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con el nombre protegido por este Reglamento puedan inducir a confusión. Esta prohibición se entiende aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaboración», «madurado o curado en», «con industrias en» u otras análogas.

Artículo 3.

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 de la Denominación de Originen, a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Comunidad Autónoma de Canarias, aprobará el manual de calidad y procedimiento elaborado por el Consejo Regulador en aplicación de la Norma EN 45011: «Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos», y que será puesto a disposición de los inscritos.

El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Comunidad Autónoma de Canarias los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación.

Artículo 4.

El Consejo Regulador elaborará un manual de calidad y procedimientos, en aplicación de la Norma EN-45011 criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos, que será revisado por la autoridad competente y puesto a disposición de los inscritos.

CAPÍTULO II

De la producción de leche

Artículo 5.

La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso Palmero» está constituida por todos los términos municipales de la isla de San Miguel de La Palma, provincia de Santa Cruz de Tenerife, que se relacionan a continuación: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Santa Cruz de la Palma, Tazacorte, Tijarafe y Villa de Mazo.

Artículo 6.

1. La leche que se destine a la elaboración del «Queso Palmero» será exclusivamente de cabra de raza «Palmera».
2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños caprinos de dimensiones óptimas, que permitan un mejor manejo y explotación, pudiendo promover las medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la producción y la calidad de la leche.
3. Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del «Queso Palmero» serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 14 y 15.
4. La alimentación del ganado caprino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que se destina a la elaboración del «Queso Palmero» responda a sus características peculiares.

Artículo 7.

1. El ordeño de las cabras se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene para obtener una leche limpia, con baja contaminación y baja carga microbiana, de acuerdo con la legislación vigente.
2. La leche se conservará a la temperatura adecuada para reducir el desarrollo microbiano.
3. La recogida y el transporte de la leche se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien en cualquier otro sistemas que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.
4. El Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que instalen o mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfriamiento, conservación y transporte de leche.

Artículo 8.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas de las ganaderías inscritas, que presenten las siguientes características:

a) Limpia y sin impurezas.
b) Exenta de calostros o productos medicamentosos, conservantes, etc., que pueden influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
c) Los parámetros mínimos de composición de la leche serán:

Proteínas: 3,80 por 100.
Materias grasas: 4,00 por 100.
Extracto seco total: 12,50 por 100.

d) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias anteriores y solicitar a la Comisión las modificaciones que procedan.

CAPÍTULO III

De la elaboración y maduración

Artículo 9.

La zona de elaboración y maduración del «Queso Palmero» coincide con los términos municipales que comprende la zona de producción de leche que se detalla en el artículo 5.

Queda expresamente prohibido elaborar y madurar «Queso Palmero» en zonas distintas a las mencionadas en el citado artículo 5.

Artículo 10.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de elaboración, maduración y conservación seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el artículo siguiente, y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales del queso amparado por la denominación de origen «Queso Palmero».

Artículo 11.

1. Cuajada: Obtenida la leche mediante el ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y total higiene con el fin de que tenga la menor carga microbiana posible, y previo el filtrado correspondiente, se procederá a su coagulado mediante la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de cabrito, u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del «Queso Palmero».

Para el proceso del cuajado la leche permanecerá entre 27 y 33 ºC, durante un período aproximado de cuarenta y cinco minutos.

2. Corte: Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano pequeño, procediéndose, a continuación, a un prensado previo para eliminar la mayor cantidad posible de suero, proceso denominado desuerado del que resulta una pasta semiprensada.
3. Moldeado y prensado: Obtenida la pasta semiprensada de la cuajada, se introduce en los aros, empleitas, o moldes de plástico o metálicos inoxidables, sin relieve. Las caras podrán presentar una impresión en forma de cuadrícula menuda.
4. Salado: La salazón será húmeda o seca, utilizándose sal marina preferentemente de las salinas de la isla. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de veinticuatro horas en una solución salina de concentración máxima de 20ºBe.
5. Ahumado: Los quesos podrán ser ahumados de acuerdo con la práctica tradicional, utilizando como combustible para este proceso los siguientes materiales: Cáscaras de almendra («Prunus dulcis»), tunera seca («Opuntia ficus índica») y pino canario («Pinus canariensis»).

Artículo 12.

Durante los períodos de maduración se aplicará las prácticas de volteo y limpieza que sean necesarias. En los quesos madurados se permitirá el untado con aceite de oliva y/o gofio y/o harina, en cuyo caso esto deberá constar con la suficiente claridad en la etiqueta. También se indicará en la misma la fecha de elaboración.

CAPÍTULO IV

Características de los quesos

Artículo 13.

1. El «Queso Palmero» es un queso graso elaborado con leche de cabra de la raza «Palmera». Podrá llevar las siguientes menciones:

«Artesano», entendiéndose como tal el queso elaborado por el productor en la propia elaboración, con leche cruda, recién ordeñada, obtenida exclusivamente, de su rebaño.

«Queso de Manada», aquel queso que además de ser «Artesano» tenga un peso igual o superior a los 8 kilos y que la ración de volumen empleada en la alimentación de las cabras sea obtenida por el pastoreo directo de los recursos forrajeros autóctonos de la zona de producción.

En el manual de calidad y procedimientos, mencionado en el artículo 4, se incluirá el sistema de control y trazabilidad que se ha de seguir para dar fe del cumplimiento de los requisitos que se le exige a dichas menciones.

2. El «Queso Palmero» presenta las siguientes características físico-químicas, con un margen del 10 por 100 en cada caso:

Forma: Cilíndrica, con las caras planas.
Altura: De 6 a 15 centímetros.
Diámetro: Entre 12 y 60 centímetros.
El diámetro, para guardar las proporciones adecuadas, estará comprendido entre 2 y 4 veces la altura.
Peso: Entre 0,75 y 15 kilogramos.

Corteza: Presenta una superficie lateral lisa, pudiéndose admitir pequeñas marcas circulares producidas por las perforaciones que hay en los moldes («aros», «empleitas» o «cáscaras») para permitir el desuerado. Las caras de las bases pueden presentar pequeños relieves en forma de cuadrícula. Además, en la cara superior irá una impresión central de forma variable que llevará una combinación de números y letras, según la forma tradicional, que debe ser aprobada por el Consejo Regulador y que sirve de identificación. La corteza será de color blanco en los no ahumados pudiendo adquirir tonalidades amarillentas por el proceso de maduración. Además, los ahumados, pueden presentar distintas tonalidades pardas oscuras, pudiendo aparecer bandas de distinta intensidad. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con aceite, gofio o harina, la corteza presentará el aspecto característico que le producen dichos productos.

Pasta: Es de color blanco brillante, adquiriendo tonalidades marfileñas y mates según va madurando. La superficie y el corte están libres de elementos de ruptura tales como cavidades y grietas, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular. La textura debe ser de firmeza, elasticidad y solubilidad media. En lo que respecta a sabor y aroma, éstos deben ser limpios, reconociéndose el origen de la leche de cabra y algo de sabor a cuajo natural. En los ahumados están presentes aromas de la familia torrefacta pero la intensidad de éstos debe ser baja. Se detecta una ligera acidez y un salado medio.

Las características químicas serán variables según el grado de maduración presentando los siguientes valores mínimos:

Proteína: 17,50 por 100.
Grasa/E. S.: 35,10 por 100.
Extracto seco: 48,50 por 100.

3. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la denominación de origen «Queso Palmero» y serán descalificados en la forma que indica el artículo 40 del presente Reglamento.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 14.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

a) Registro de Ganaderías.
b) Registro de Queserías.
c) Registro de Locales de Maduración.

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

3. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Comunidad Autónoma de Canarias los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su inclusión en el manual de calidad, sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones ganaderas, instalaciones de elaboración y locales de maduración de forma que sean conocidas por todos los solicitantes de inscripción.

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.

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

Artículo 15.

1. En el Registro de Ganaderías podrán inscribirse las situadas en la zona de producción establecida en el artículo 5 que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, vayan a destinar su producción de leche a la elaboración de «Queso Palmero».

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario o arrendatario en su caso, término municipal, número de inscripción en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias y número de hembras reproductoras, así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. La inscripción en este Registro será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida la baja deberá transcurrir un período de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Artículo 16.

1. En el Registro de Queserías podrán inscribirse aquellas instalaciones de elaboración de quesos situadas en la zona de producción que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar quesos que puedan optar a ser protegidos por la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: Nombre del propietario o arrendatario en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería o industria disponga de cámaras de maduración se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de la misma. A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

3. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distintas del «Queso Palmero» lo harán constar, expresamente, en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas establecidas en el correspondiente manual de calidad para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los quesos protegidos por la denominación de origen.

Artículo 17.

1. En el Registro de Locales de Maduración podrán inscribirse todos aquellos situados en la zona de producción que se dediquen a la maduración de «Queso Palmero» 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 15, apartado 2.

2. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 70 por 100 y una temperatura que oscilará entre 10-18 ºC.

3. Los industriales con locales de maduración en los que existan otros tipos de queso no amparados por la denominación de origen deberán declarar, expresamente, de qué tipos de quesos se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente manual de calidad, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de los quesos protegidos.

Artículo 18.

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

Artículo 19.

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

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3. Las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador, anualmente las de las ganaderías y cada dos años las de queserías y locales de maduración.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 20.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas ganaderías estén inscritas en el Registro correspondiente podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por la denominación de origen.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan instalaciones de elaboración inscritas en el Registro correspondiente podrán elaborar, para su posterior maduración y/o comercialización, quesos con derecho a ser amparados por la denominación de origen.

3. La denominación de origen «Queso Palmero» sólo puede aplicarse a los quesos procedentes de los locales de maduración inscritos o a los procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Queserías que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones físico-químicas organolépticas establecidas en el artículo 13.

4. El derecho al uso de denominación de origen en publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen.

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, del manual de calidad y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Comunidad Autónoma de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

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

Artículo 21.

1. Las queserías inscritas en el correspondiente Registro, podrán admitir, para la elaboración de quesos no protegidos, leche procedente de ganaderías no inscritas, siempre y cuando lo autorice el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el manual de calidad para controlar esa leche y sus derivados.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia de estas cámaras de quesos que van a ser amparados por la denominación de origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería. El manual de calidad establecerá las normas a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos.

Las cámaras de maduración y conservación cumplirán lo establecido en los puntos 2 y 3 del artículo 17.

3. Las empresas que tengan inscritas queserías y locales de maduración sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 22.

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

Artículo 23.

Para preservar en todo momento la calidad del producto amparado, el Consejo Regulador, si las circunstancias del sector lechero lo aconsejan y a petición del mismo, podrá establecer unas normas de campaña de obligado cumplimiento por las explotaciones ganaderas e instalaciones inscritas en sus Registros.

Artículo 24.

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

2. En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará, obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la denominación de origen, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente e imprescindiblemente la fecha de elaboración. Podrá figurar la mención «Artesano», «Queso de Manada», de acuerdo con lo establecido en el artículo 13.1 de este Reglamento.

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

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen, previo informe de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias. El Consejo Regulador recomendará que en el exterior de las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 25.

La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada por un volante de circulación expedida, previamente, por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine en el manual de calidad.

Artículo 26.

1. El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen «Queso Palmero», deberá ser realizado, exclusivamente, en las queserías y locales de maduración inscritos, autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

2. Los quesos amparados por la denominación de origen únicamente pueden circular y ser expedidos por las instalaciones y locales inscritos, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

Artículo 27.

1. El queso amparado con la denominación de origen sólo podrá comercializarse conservando, en su corteza, las características externas y naturales de maduración. Podrá ser ahumado y/o estar embadurnado con aceite de oliva y/o gofio o harina, pero en todos los casos la corteza mantendrá su aspecto tradicional.

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

En los envases que contengan estas porciones figurará la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 24.

Artículo 28.

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

a) Todos los propietarios de explotaciones ganaderas inscritas en el Registro de Ganaderías, presentarán al Consejo Regulador durante la época de ordeño y en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y, en el caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesos elaborados y locales o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a denominación de origen.

Asimismo, presentarán al Consejo Regulador en los quince primeros días de cada mes una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuren en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Todas las firmas que maduren quesos, inscritas en el Registro de Queserías o en el Registro de Locales de Maduración, llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesos que expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los quince primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro.

2. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 29.

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los Registros, las ganaderías, instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador con objeto de verificar que los quesos que ostenten la denominación de origen «Queso Palmero» cumplen los requisitos de este Reglamento.

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

3. Cuando tras el proceso de control que realice el Consejo Regulador se compruebe que se han cumplido las condiciones de la denominación de origen «Queso Palmero», el Consejo Regulador certificará la conformidad de los quesos mediante la entrega a las empresas de etiquetas numeradas, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

Cuando el Consejo Regulador compruebe que la leche y los quesos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, éstos no podrán comercializarse bajo el amparo de la denominación de origen «Queso Palmero», sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el capítulo VIII de este Reglamento.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 30.

1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias como órgano desconcentrado de la misma y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento y de acuerdo con lo que determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

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

b) En razón de los quesos, por los protegidos por la denominación de origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

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

Artículo 31.

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 encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, así como las que, expresamente, se indican en el articulado de este Reglamento.

Artículo 32.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

b) Un Vicepresidente, designado por el Consejero, con competencia en materia de comercio del Gobierno de Canarias.

c) Cuatro Vocales, en representación del sector ganadero, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen.

d) Cuatro Vocales, en representación del sector elaborador y madurador elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Queserías y Locales de Maduración de la Denominación de Origen.

e) Tres Vocales técnicos, con especiales conocimientos sobre ganaderías e industrias lácteas; dos designados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, y uno por la Consejería de Sanidad y Consumo del Gobierno de Canarias.

2. Por cada uno de los 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 alternativas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Artículo 33.

1. Los Vocales a los que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representen, bien directamente o por ser directivos o componentes de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos o representantes a una firma inscrita, cesarán en su cargo al pasar a otra persona, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Artículo 34.

1. Al Presidente corresponde:

Primero.—Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente o, en su ausencia, en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.

Segundo.—Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

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

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

Quinto.—Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.

Sexto.—Organizar y dirigir los servicios.

Séptimo.—Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se producen.

Octavo.—Remitir a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y los que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

Noveno.—Definir la política de calidad del Consejo Regulador y apoyar la implantación y desarrollo de la Norma EN-45011.

Décimo.—1. Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

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

3. El Presidente cesará:

a) Al expirar su mandato.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, previa incoación de expediente.

d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

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

5. El Presidente podrá delegar sus competencias en el Vicepresidente, en caso de ausencia o enfermedad.

Artículo 35.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa, o a petición de, al menos, la mitad de los Vocales. Las sesiones se celebrarán al menos una vez por trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, como mínimo, 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 requiere la urgencia del asunto a juicio del Presidente, o a petición de cuatro miembros, se citará a los Vocales por telegrama, fax, correo electrónico o cualquier otro medio técnico que deje constancia de su recepción, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

El Consejo quedará válidamente constituido en primera convocatoria con la mitad más uno de sus miembros, y, asimismo, 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 compongan el Consejo.

En caso de presentarse empate, 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 dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador, designados por el Pleno del Consejo. El Secretario del Consejo Regulador formará parte de la Comisión Permanente, con voz pero sin voto. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le compete y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 36.

1. Para el cumplimiento de su fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, y de acuerdo con la dotación presupuestaria 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, en su caso, de la Comisión Permanente 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 de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

f) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

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 y vigilancia podrá contar con Inspectores propios. Estos Inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las explotaciones ganaderas ubicadas en la zona de producción.

b) Sobre las instalaciones de elaboración y locales de maduración situados en la zona de producción.

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

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

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

Artículo 37.

1. El Consejo Regulador dispondrá de un Comité de Calificación de los quesos formado, al menos, por tres expertos, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos. Este informe constituirá un ensayo más del producto y será puesto a disposición del órgano de control.

2. El Consejo Regulador establecerá en el manual de calidad las normas de la constitución y funciones del Comité de Calificación.

Artículo 38.

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

Primero.—Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicará el tipo siguiente:

a) 0,5 por 100 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías inscritas destinada a la elaboración de «Queso Palmero». La base será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el precio medio de la misma en la campaña anterior.

b) 1 por 100 del valor de los productos amparados. La base será el resultado de multiplicar la cantidad vendida por el precio medio de venta de la unidad de producto amparado en la campaña precedente.

c) 100 pesetas por expedición de certificado o visado 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 instalaciones ganaderas inscritas; de la b), los titulares de las queserías y locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de explotaciones ganaderas, de queserías y de locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visado de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

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

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

Cuarto.—Los bienes que constituyan el patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen, y siempre que se ajusten a los límites establecidos por la Ley.

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

Artículo 39.

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de «Queso Palmero» se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en las oficinas de Extensión Agraria, en las oficinas de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca y en los Ayuntamientos de la zona de producción y en el «Boletín Oficial de Canarias».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

CAPÍTULO VIII

Infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 40.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores, se ajustarán a las normas de este Reglamento; a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo; al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora; así como al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

Artículo 41.

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador, serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, tal como se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia puedan ser impuestas.
2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972.

Artículo 42.

Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la denominación se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

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

1. Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.
2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
3. Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.
4. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado A).

B) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, maduración y características de los quesos amparados. Se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados aplicarse, además, el decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

1. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.
2. Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche 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.
3. Emplear en la elaboración de quesos protegidos leche distinta de la autorizada por el artículo 5 de este Reglamento.
4. El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos.
5. 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. Se sancionarán con multas de 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso.
Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de 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.
2. El uso de la denominación en quesos que no hayan sido elaborados, producidos y madurados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que han de caracterizarlos.
3. El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobados por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado C).
4. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la denominación, así como la falsificación de los mismos.
5. La expedición de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
6. Expedición, circulación o comercialización de quesos de la denominación desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.
7. Efectuar la elaboración, el curado o el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.
8. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 38.1.1.º, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.
9. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la denominación, o suponga un uso indebido de la misma.

Artículo 43.

1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son, entre otras:

a) Usar indebidamente la denominación de origen.
b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la denominación de origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza y el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los organismos competentes.
c) Emplear los nombres protegidos por la denominación de origen, en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por el término «tipo» u otros análogos.
d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la denominación de origen o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa de 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de las mercancías cuando aquél supere dicha cantidad y, además, con su decomiso.

Artículo 44.

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

1. Se aplicarán en su grado mínimo:

a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.
b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.
c) Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.

2. Se aplicarán en su grado medio:

a) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.
b) Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.
c) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.
d) En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo y máximo.

3. Se aplicarán en su grado máximo:

a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.
b) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.
c) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la denominación, sus inscritos o los consumidores.

Artículo 45.

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

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

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de las muestras, si los hubiera. En caso contrario se procederá por la vía de apremio.

Artículo 46.

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 señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

Se considera reincidencia la comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.

Artículo 47.

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en algunos de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador deberán actuar como instructor y como Secretario, dos personas con la cualificación adecuada que no sean Vocales del Consejo, designados por éste.

3. La resolución de los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, se elevará la propuesta a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

4. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Canarias contra esta denominación de origen, corresponderá a la Administración del Estado.

5. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 3, se acondicionará el importe de la multa al valor de la mercancía decomisada.

6. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

7. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente.

8. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la denominación de origen y ello implique una 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.

17243 *ORDEN de 31 de agosto de 2001 por la que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones para planes de asistencia técnica y de gestión, en los sectores de transformación y comercialización de los productos agrarios, silvícolas, de la pesca, la acuicultura y la alimentación, y se convocan para el ejercicio 2001.*

La mejora y desarrollo de las industrias dedicadas a la transformación y comercialización de productos agrarios, silvícolas, de la pesca, la acuicultura y la alimentación y, en concreto, de sus estructuras tecnológicas y empresariales, depende en gran parte del acceso a nuevas técnicas de gestión, de información y de actualización tecnológica, especialmente en la pequeña y mediana empresa de estos sectores.

Por otra parte, la política de Medio Ambiente de la Unión Europea, recogida en el Tratado de Ámsterdam, se basa en la integración de las exigencias de la protección del medio ambiente en la definición y realización de las políticas y actuaciones comunitarias.

Es necesario, por ello, ampliar la oferta, destinada a los planes de asistencia técnica y de gestión, que permita a estos sectores incorporar los avances tecnológicos, incrementar la competitividad de los sectores de transformación y comercialización de productos agrarios, silvícolas, de la pesca y acuicultura y la alimentación, asegurar su adaptación a las actuales exigencias de los mercados y fomentar la protección del medio ambiente.

Las subvenciones destinadas a los citados sectores, que se regulan mediante la presente Orden, son las ayudas estatales, destinadas a planes de asistencia técnica y de gestión de los sectores de transformación y comercialización de productos agrarios, silvícolas, de la pesca, la acuicultura y la alimentación, que han venido siendo reguladas por la Orden de 4 de julio de 1985, por la que se establecen subvenciones para planes de asistencia técnica y de gestión a las industrias agroalimentarias, que queda derogada, y para las que resultan de aplicación las Directrices comunitarias (2000/C 28/02) sobre ayudas estatales al sector agrario y las Directrices para el examen de las ayudas de estado en el sector de la pesca y la acuicultura (2001/C 19/05).

Se trata de ayudas, destinadas a entidades o asociaciones cuyo ámbito de actuación se extiende a la totalidad del territorio del Estado, cuya gestión y resolución se llevan a cabo por la Administración General del Estado, con el fin de asegurar su plena efectividad y garantizar iguales posibilidades de obtención y disfrute por parte de sus potenciales destinatarios, correspondiendo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el otorgamiento y gestión de las mismas.

La presente Orden se dicta al amparo del artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y en su tramitación han sido consultados los sectores afectados y las Comunidades Autónomas.

En virtud de lo anterior, y con el fin de instrumentar los pertinentes programas de ayudas para planes de asistencia técnica y de gestión, destinados a los sectores de transformación y comercialización de productos agrarios, silvícolas, de la pesca, la acuicultura y la alimentación, dispongo:

Artículo 1. *Objeto.*

1. Por la presente Orden se establecen las bases reguladoras de las subvenciones, financiadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), para planes de asistencia técnica y de gestión destinados a los sectores de transformación y comercialización de productos agrarios, silvícolas, de la pesca, la acuicultura y la alimentación.

2. A tal fin, se establece un régimen de ayudas para el ejercicio 2001, que contribuya a la mejora competitiva de los sectores citados.

Artículo 2. *Beneficiarios.*

Podrán ser beneficiarios de las ayudas reguladas en la presente Orden las asociaciones, representativas de empresas de transformación y comercialización de productos agrarios, silvícolas, de la pesca, la acuicultura y la alimentación y otras entidades asociativas análogas, directamente relacionadas con dichos sectores, cuyo ámbito de actuación alcance a todo el territorio del Estado y que tengan, entre sus fines u objetos sociales, representar los intereses de los sectores.

Artículo 3. *Obligaciones de los beneficiarios.*

Los beneficiarios de las ayudas, reguladas en la presente Orden, están obligados a incorporar de modo visible al material de publicidad de la actividad el logotipo oficial del MAPA, que permita identificar el origen de la ayuda.

Asimismo, deberán facilitar cuanta información sea requerida por el Tribunal de Cuentas.

Artículo 4. *Actuaciones auxiliables.*

Se considerarán auxiliables, a través de la presente Orden, los planes de asistencia técnica y de gestión para la mejora de los sectores de transformación y comercialización de los productos agrarios, silvícolas, de la pesca, la acuicultura y la alimentación, destinados a alguno de los fines siguientes:

a) Fomentar la calidad y la innovación en el ámbito de estos sectores, para incrementar la competitividad y la actualización tecnológica de los mismos.