

Metabolismo y Nutrición de los países en desarrollo, especialmente de Latinoamérica, así como contribuir al desarrollo de Planes de Salud relacionados con esa investigación.»

Quinto. *Patronato*.—El gobierno, representación y administración de la Fundación se encomienda a un Patronato, cuyos miembros ejercerán sus cargos de Patrono gratuitamente y que se obliga a la rendición de cuentas al Protectorado.

Inicialmente, el Patronato queda constituido por: Presidente: Don Aniceto Charro Salgado; Secretaria: Doña Montserrat Puente Cueva; Tesorero: Don Miguel Ángel Rubio Herrera, y Vocales: Don Felipe Hervás Olivares, don Lucio Cabrerizo García, don Alfonso Luis de la Calle Pascual y don José Ángel Díaz Pérez.

En la escritura de constitución consta la aceptación de los cargos indicados por parte de las personas anteriormente citadas.

Fundamentos jurídicos

Primero. Resultan de aplicación para la resolución del expediente:

El artículo 34 de la Constitución Española, que reconoce el derecho a fundar para fines de interés general.

La Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones.

El Reglamento de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 316/1996, de 23 de febrero (B.O.E. de 6 de marzo).

El Reglamento del Registro de Fundaciones de Competencia Estatal, aprobado por Real Decreto 384/1996, de 1 de marzo (B.O.E. de 29 de marzo).

El Real Decreto 562/2004, de 19 de abril, por el que se aprueba la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales (B.O.E. de 20 de abril).

Las Órdenes de la Ministra de Educación, Cultura y Deporte, de 1 de febrero de 2001 (B.O.E. del 9) y de la Ministra de Educación y Ciencia, de 3 de mayo de 2004 (B.O.E. del 6), en virtud de las cuales se delegan en el Secretario General Técnico del Departamento las competencias relativas al Protectorado de Fundaciones que corresponden al mismo.

Segundo. Según los artículos 35.1 de la Ley 50/2002 y 3.1 del Reglamento de Fundaciones de Competencia Estatal, la inscripción de las Fundaciones requerirá el informe favorable del Protectorado en cuanto a la idoneidad de los fines y en cuanto a la adecuación y suficiencia dotacional, procediendo, en este caso, un pronunciamiento favorable al respecto.

Tercero. La Fundación no tiene personalidad jurídica hasta que no se inscribe en el Registro de Fundaciones. En consecuencia, el órgano de gobierno de la misma, el Patronato, tan sólo puede, según el artículo 13 de la Ley de Fundaciones, realizar los actos necesarios para la inscripción y aquellos que resulten indispensables para que se conserve el patrimonio de la Fundación o para evitar un perjuicio a ésta.

Por todo ello, la delegación de facultades a favor de doña Montserrat Puente Cueva y don Aniceto Charro Salgado, que se otorgan en el acto constitutivo de la Fundación, habrán de ser ratificados por el Patronato una vez que la Fundación haya adquirido personalidad jurídica, procediendo entonces la inscripción registral de dicha delegación de facultades.

Cuarto. Según las Disposiciones Transitorias cuarta de la Ley de Fundaciones y única del Reglamento del Registro de Fundaciones de competencia estatal, hasta tanto no entre en funcionamiento dicho Registro, subsistirán los actualmente existentes, por lo que procede la inscripción de la Fundación de Estudios Metabólicos en el Registro de Fundaciones del Ministerio de Educación y Ciencia.

Por todo lo cual, este Ministerio ha dispuesto:

Primero. Acordar la inscripción en el Registro de Fundaciones del Departamento de la denominada Fundación de Estudios Metabólicos, de ámbito estatal, con domicilio en Madrid, Servicio de Endocrinología, Metabolismo y Nutrición del Hospital Clínico San Carlos, calle Martín Lagos, s/n, así como del Patronato cuya composición figura en el quinto de los antecedentes de hecho.

Segundo. No inscribir la delegación de facultades otorgada a favor de doña Montserrat Puente Cueva y don Aniceto Charro Salgado, hasta tanto haya sido ratificada por el Patronato de la Fundación, una vez que ésta haya adquirido personalidad jurídica.

Notifíquese a los interesados a los efectos previstos en el artículo 58.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Madrid, 26 de mayo de 2004.—P. D. (O. M. 1-febrero-2001, BOE del 9; Orden ECI/1217/2004, de 3 mayo, BOE del 6), el Secretario general Técnico, Javier Díaz Malleo.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

11433 *ORDEN APA/1893/2004, de 7 de junio, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu».*

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, de 14 de julio, 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 de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en las disposiciones complementarias que le son de aplicación, y aprobado su Reglamento por Resolución de 6 de agosto de 2003, de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, modificado por la Resolución de 16 de febrero de 2004, de dicha Consejería, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 3043/1993 de 7 de diciembre, sobre traspaso de servicios del Estado en materia de agricultura al Principado de Asturias, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud dispongo:

Artículo único. *Ratificación del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu».*

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» aprobado por Resolución de 6 de agosto de 2003, de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, con las modificaciones introducidas por la Resolución de 16 de febrero de 2004, de la citada Consejería, cuyo texto consolidado, elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, figura como Anexo a la presente Orden.

Una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea, la protección que se otorga por la Administración General del Estado tiene carácter transitorio, de acuerdo con lo establecido por el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, hasta que la Denominación Protegida de referencia sea inscrita en el correspondiente registro comunitario.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 7 de junio de 2004.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Reglamento de la denominación de origen «Queso Afuega'l Pitu»

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Base legal de protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen, específicas o genéricas de productos agroa-

limentarios no vínicos; el Reglamento (CEE) 2081/1992, del Consejo de 14 de julio, relativo a la Protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los Productos Agrícolas y Alimenticios, y el 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, quedan protegidos con la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» los quesos que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

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 la expresión «Afuega'l Pitu».

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.

Está prohibido se entienda 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. *Órganos competentes.*

1. La defensa de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu», 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 Origen Protegida, a la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias los acuerdos adoptados que afecten a los derechos y deberes de los inscritos para su aprobación.

Artículo 4. *Manual de Calidad y Procedimientos en aplicación de la Norma UNE-EN 45011.*

El Consejo Regulador elaborará un Manual de Calidad, en aplicación de la Norma UNE-EN 45011: Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de los productos, que será aprobado por la autoridad competente y puesto a disposición de los inscritos en los registros del Consejo Regulador.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 5.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos «Afuega'l Pitu» estará constituida por los términos municipales del Principado de Asturias que se relacionan a continuación: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros de Nalón y Soto del Barco.

Artículo 6.

1. La leche que se utilice para la elaboración del queso «Afuega'l Pitu» será leche de vacas sanas de raza Frisona y Asturiana de los Valles.

2. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, siendo objetivo del Consejo Regulador favorecer e impulsar el aprovechamiento directo de los pastos, pudiendo dictar normas complementarias con el fin de que la leche destinada a la elaboración del queso «Afuega'l Pitu» responda a sus características peculiares.

3. El Consejo Regulador fomentará la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los rebaños y la calidad de la leche.

4. Las instalaciones necesarias para el manejo del ganado dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso «Afuega'l

Pitu» serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en el Registro de Ganaderías a que se refiere el artículo 14.

Artículo 7.

1. El ordeño se realizará con un manejo óptimo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

2. La leche destinada a la elaboración de queso protegido se someterá a refrigeración después del ordeño y se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración.

3. Cuando sean necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.

Artículo 8.

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

a) Limpia y sin impurezas.

b) Exenta de calostros y productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

c) Las características de la leche, serán:

Proteínas: 3,0 por 100 mínimo.

Materia grasa: 3,5 por 100 mínimo.

Extracto seco magro: 8,4 por 100.

CAPÍTULO III

De la elaboración y maduración

Artículo 9.

La zona de elaboración y maduración del queso «Afuega'l Pitu» coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche y que se detallan en el artículo 5 de este Reglamento.

Artículo 10.

El Consejo Regulador fomentará el adecuado manejo de las elaboraciones en las queserías, pudiendo promover medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la calidad de los quesos producidos.

Artículo 11.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de fabricación, maduración y conservación, seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el artículo siguiente y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Afuega'l Pitu».

Artículo 12. *Fases de elaboración.*

1. Pasteurización: La pasteurización de la leche a 720 C durante un tiempo de 15 a 30 segundos. No obstante lo anterior, para los quesos que tengan un período de maduración mínima de 60 días no será requisito imprescindible la pasteurización de la leche.

2. Coagulación: La coagulación de la leche se provocará mediante adición de cuajo líquido o bien fermentos lácticos, entre 220 C y 320 C de temperatura, durante un período de 15 a 20 horas.

3. Desuerado: El desuerado de los quesos se lleva a cabo en moldes perforados para la eliminación del suero. Esta operación se realiza en dos fases, durante la primera se llenan los moldes de cuajada y a las dos horas, aproximadamente, se rellenan ya que el volumen de cuajada ha disminuido considerablemente al eliminarse parte del suero.

Transcurridas doce horas de permanencia en los moldes, los quesos se cambian para otros moldes de menor tamaño, igualmente perforados, en los cuales sigue produciéndose la eliminación del suero.

4. Moldeado: El moldeado del queso se lleva a cabo introduciendo la cuajada en moldes de forma troncocónica, o bien utilizándose gasas

para la pasta amasada, adquiriendo así mediante el atado superior de las mismas la forma característica de calabacín.

El tamaño de los moldes será el adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos y que se especifican en el artículo 13.

5. Salado: La salazón de los quesos se realiza mediante la adición de cloruro sódico a la cuajada, una vez colocada ésta en los moldes.

Se procederá a la aplicación de una placa de caseína u otrométodo previamente aprobado por el Consejo Regulador que identifique cada pieza individualmente.

6. Maduración: Durante el período de maduración se efectuarán las prácticas de volteo para facilitar el secado de los quesos durante el período de permanencia en cámaras.

El período mínimo de maduración será de cinco días.

CAPÍTULO IV

Artículo 13. Características de los quesos.

Los quesos deberán presentar las características y cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, los quesos que no reúnan las condiciones exigidas no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Afuega'l Pitu» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en este Reglamento.

Las características físicas de los quesos que se pretenden proteger serán:

Forma: Troncocónica o de calabacín.

Troncocónica, esta forma característica es adquirida por los quesos, dado que la forma de los moldes es la de un cono truncado.

Calabacín, debido a que el molde utilizado es una gasa que se ata en la parte superior por sus extremos y quedan dibujados en la superficie del queso los pliegues de la misma.

Altura: Entre 8 y 12 cm aproximadamente para ambas formas.

Peso: de 200 a 600 gramos.

Diámetro: Entre 8 y 14 cm, el diámetro se mide en la base.

De corteza natural, consistencia variable dependiendo del grado de maduración del queso y de la adición de pimentón.

Según la forma de los moldes, que la cuajada sea amasada o no y que se le añada o no pimentón, se conocen las siguientes menciones tradicionales:

Atroncau blancu: Forma troncocónica, sin amasar y color blanco.

Atroncau roxu: Forma troncocónica, amasado y color rojo-anaranjado.

Trapu blancu: Forma de calabacín, amasado y color blanco.

Trapu roxu: Forma de calabacín, amasado y color rojo anaranjado.

Las características químicas de los quesos serán las que a continuación se relacionan:

Grasa: Mínimo 45% sobre E.S.

Proteína: Mínimo 35% sobre E.S.

Humedad: Mínimo 30%.

pH: Entre 4,1 y 5.

Sus características sensoriales son:

La consistencia de la pasta, dependiendo de su maduración, es más o menos blanda, si es fresco se puede untar, a medida que su maduración es más notoria deja de poder untarse, siendo una de sus características más notables la imposibilidad de realizar un corte limpio, ya que se desmenuza con gran facilidad.

Su color puede ser blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración, o bien rojo anaranjado si se le añade pimentón.

El sabor de los quesos es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco, en los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta.

Su aroma es suave, característico y aumenta con la maduración.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 14. Registros del Consejo Regulador.

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

- a) Registro de «Ganaderías».
- b) Registro de «Queserías».

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 o en la forma que disponga el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

3. Los operadores que realicen más de una parte del proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

4. La inscripción en los Registros del Consejo Regulador no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos, y, en especial en los Registros de Industrias Agrarias y en el Registro General Sanitario, en su caso, lo que habrá de acreditarse previamente a la inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

Artículo 15. Registro de «Ganaderías».

1. En el Registro de «Ganaderías» podrán inscribirse todas aquellas situadas en la zona de producción establecida en el artículo 5 que se ajusten a los preceptos de este Reglamento y cuya leche pueda ser destinada a la elaboración de los quesos protegidos.

2. En la inscripción figurará: El nombre y C.I.F., N.I.F. o D.N.I. del propietario y, en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de propiedad útil; el código de explotación, hoja de saneamiento y cuantos datos sean necesarios para la localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. El Consejo Regulador entregará a los propietarios de las ganaderías inscritas una credencial de dicha inscripción.

Artículo 16. Registro de «Queserías».

1. En el Registro de «Queserías» podrán inscribirse aquellas instalaciones de elaboradores de quesos situadas en la zona de producción que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaboración de queso y que puedan optar a ser protegidas por la Denominación de Origen Protegida.

2. En la inscripción figurarán: El nombre de la persona física o jurídica titular de la quesería, localidad y zona de emplazamiento de la empresa, características de la maquinaria y capacidad de los tanques, sistemas de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que el titular no sea propietario de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Con la solicitud se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde se reflejen los detalles de construcción e instalaciones.

3. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distintas de las utilizadas para la Denominación de Origen Protegida «Queso Afuega'l Pitu» lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y deberán declarar expresamente de qué tipos de producto se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente Manual de Calidad, Manual de Procedimientos y otros documentos internos del Consejo Regulador, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de las queserías protegidas.

Artículo 17. Condiciones de inscripción.

1. La inscripción en los Registros del Consejo Regulador será voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año para poder proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad. Las entidades registradas podrán causar baja por sanción del Consejo Regulador, no pudiendo solicitar nuevamente el alta antes de transcurridos dos años.

2. Para poder obtener la certificación de los quesos con la Denominación de Origen Protegida será necesaria la inscripción en el Registro.

3. La inscripción en los Registros será efectuada en la forma que se determine por el Consejo Regulador.

Artículo 18. Vigencia de la inscripción.

1. Para la vigencia de la inscripción en el Registro correspondiente será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones, previa instrucción del procedimiento.

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

3. La inscripción en los Registros de ganaderías y queserías será renovada en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligacionesArtículo 19. *Titulares de los derechos.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas en el Registro de Operadores a que se refiere el artículo 14 sus ganaderías y queserías podrán producir queso con destino a la elaboración de quesos protegidos, que podrán ser certificados como Denominaciones de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» y envasados bajo el amparo de dicha denominación.

2. La Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» sólo puede aplicarse a los quesos procedentes de ganaderías y queserías inscritas en el correspondiente Registro, que han sido producidas, elaboradas y envasadas conforme a las normas exigidas por este Reglamento y el Manual de Calidad y que reúnan las condiciones físico-químicas y organolépticas establecidas en el artículo 13.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en documentación, etiquetas, publicidad o propaganda, es exclusivo de las firmas que, una vez inscritas y registradas en el Consejo Regulador, han obtenido la certificación del producto.

4. Dada la voluntariedad de la inscripción en el Registro, por el mero hecho de la misma, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad, del Manual de Procedimientos y otros documentos internos del Consejo Regulador, sin perjuicio de lo que dispongan las normas legales vigentes, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

5. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas inscritas deberán tener actualizada la inscripción en el Registro y estar al corriente en el pago de sus obligaciones con el Consejo Regulador.

6. El Consejo Regulador garantiza la confidencialidad de todos los datos obtenidos de las personas físicas o jurídicas registradas y consignados en las solicitudes de inscripción o de los obtenidos en los controles e inspecciones realizados por el personal autorizado.

Artículo 20. *Obligaciones de los titulares.*

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración, envasado y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías y queserías vendrán obligadas a cumplir los requisitos que a continuación se declaran y todos aquellos que dictamine el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas las ganaderías o queserías sólo podrán tener almacenados los quesos en los locales declarados en el Registro, perdiendo en caso contrario el derecho a la Denominación de Origen.

3. Las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías y queserías vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas presentarán al Consejo Regulador, durante la época de ordeño y mensualmente, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y el nombre del comprador.

b) Las industrias queseras 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 fabricados y locales o cámaras de maduración a donde se destinen estos quesos con derecho a la correspondiente Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador, mensualmente, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figurarán en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Las industrias queseras inscritas en el Registro de Queserías que tengan cámaras 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 la cantidad de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, mensualmente, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro.

4. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 3 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse

ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerada como falta muy grave.

5. El Consejo Regulador establecerá las disposiciones adecuadas para asegurar la confidencialidad de las informaciones recogidas en el curso de sus actividades de certificación, en todos los niveles de su organización, incluidos los comités, mediante cláusula específica en los contratos laborales.

6. Las partidas de leche y de quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento, serán descalificadas en las propias ganaderías e industrias queseras, lo que llevará consigo la pérdida de la correspondiente Denominación de Origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma, en caso de productos no definitivamente elaborados.

7. La descalificación de los quesos podrá ser realizada en cualquier fase de su producción o comercialización, no pudiendo ser comercializados con Denominación de Origen y se reflejará en los correspondientes libros-registro y declaraciones.

8. Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice en los quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida que regula este Reglamento no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos.

Artículo 21. *Emblema o logotipo.*

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen Protegida, previo informe de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

2. El emblema adoptado como símbolo de la denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» se utilizará como identificador del producto amparado y aparecerá en cuantos documentos, impresos, precintos o etiquetas elabore el Consejo Regulador.

Artículo 22. *Envasado y etiquetado.*

1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Afuega'l Pitu» deberá ser realizado exclusivamente en las queserías inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación correspondiente.

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

Artículo 23. *Control del etiquetado.*

1. Los quesos amparados por la Denominación de Origen con destino al consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada para su comercialización, que será expedida, suministrada y controlada 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 de tales distintivos.

2. En las etiquetas propias de cada elaborador utilizadas en los quesos amparados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

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

CAPÍTULO VII

Del Consejo ReguladorArtículo 24. *Definición.*

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Afuega'l Pitu» es un órgano adscrito a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Admi-

nistración del Principado de Asturias, con carácter desconcentrado de la misma, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento, y de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes en esta materia.

2. Su ámbito estará determinado:

- a) En lo territorial: Por la zona de producción y elaboración.
- b) En razón de los productos: Por los protegidos por la Denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenado, envasado, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas: Por las inscritas, personas físicas o jurídicas, en los diferentes Registros.

3. El Consejo Regulador será el organismo de control y certificación que, de acuerdo con el artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Denominación cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento. El Consejo Regulador debe cumplir la norma EN 45.011.

El Consejo Regulador tiene capacidad para delegar las funciones que considere necesarias en personas o comités que estime adecuados para llevarlas a cabo.

Artículo 25. *Funciones del Consejo Regulador.*

1. Es misión principal del Consejo Regulador 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 los artículos de este Reglamento.

2. Serán funciones también, entre otras, del Consejo Regulador:

a) Realizar el control de las ganaderías y del origen de la materia prima, para la producción de queso amparado; asimismo, se encargará del seguimiento de los procesos de elaboración en sus distintas fases de los quesos protegidos.

b) Será responsable del cobro de las tasas a los inscritos en el Registro de Operadores, del cobro de etiquetas y de las multas que puedan ser impuestas por sanción.

c) Elaborar los presupuestos, balances y liquidación de cuentas.

d) Otorgar al Presidente el poder de representar a la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» ante toda clase de organismos y entidades públicas o privadas de cualquier ámbito.

e) Elaborar el presupuesto anual de la Denominación de Origen Protegida.

f) Elaborar propuestas de modificaciones al Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» para su aprobación por la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

g) Será responsable de la difusión de las normas entre los inscritos en los registros de la Denominación de Origen Protegida.

h) Será responsable de orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del queso protegido.

i) Informar a los operadores adscritos al mismo en todo lo referente a la calidad del producto.

j) Certificación del queso amparado bajo la denominación.

k) Será responsable de la aplicación de su Reglamento y vigilancia de su cumplimiento.

l) Será responsable de la promoción y publicidad de la Denominación de Origen Protegida.

m) Seleccionar y registrar el logotipo que dará soporte a la Denominación de Origen Protegida.

n) Aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos.

o) Conceder el derecho de uso de la Denominación de Origen Protegida de acuerdo con el sistema de certificación recogido en el Manual de Calidad y Procedimientos.

p) Será el responsable de crear, gestionar y llevar al día los Registros de inscritos.

q) Seleccionar, contratar, suspender o renovar al personal.

r) Informar y formar al personal en todos los aspectos que afecten al desarrollo de sus funciones.

s) Definir los requisitos mínimos, llevar a cabo la selección y contratar a los subcontratistas.

t) Hacer público el sistema de certificación e informar a los usuarios de la Denominación de Origen Protegida «Afuega'l Pitu» de los requisitos que deben cumplir para ajustarse a la norma.

u) Formación interna de la Denominación de Origen Protegida, mediante la realización de cursos, jornadas y seminarios.

v) Apoyo a la comercialización del producto amparado por la Denominación.

3. Asimismo y desde su vertiente socioeconómica de defensa de los intereses del sector, el Consejo Regulador favorecerá las iniciativas para el establecimiento de acuerdos interprofesionales entre los operadores inscritos en el Registro.

Artículo 26. *Estructura del órgano de Gobierno del Consejo Regulador.*

1. El órgano de Gobierno del Consejo Regulador estará constituido de forma paritaria por seis Vocales:

a) Tres Vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Operadores «Ganaderías».

b) Tres Vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Operadores «Queserías».

c) Un representante designado por la Consejería de Medio Rural y Pesca que asistirá a las reuniones del Consejo, con voz, pero sin voto.

2. De entre los seis Vocales, se elegirá un Presidente y un Vicepresidente, perteneciendo el Presidente y el Vicepresidente a sectores distintos.

El Presidente, asimismo, podrá ser propuesto de entre personas de reconocido prestigio, aun cuando no ostenten la condición de Vocal.

3. El Presidente será propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, y el Vicepresidente, elegido por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Medio Rural y Pesca.

4. Por cada uno de los Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

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

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

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

Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en materia 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 de Origen Protegida o dejar de estar vinculado al sector que representa.

Artículo 27. *Vinculación de los vocales.*

1. Los Vocales a los que se refieren los apartados a) y b) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, 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, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo representación doble, 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 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.

3. El Pleno del Consejo Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiendo proceder en este caso a nueva designación de acuerdo con lo establecido.

Artículo 28. *Funciones del Presidente.*

1. Al Presidente, como representante del Consejo Regulador, le corresponde:

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

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, administrar los ingresos y fondos y ordenar los pagos.

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

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

i) Remitir a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este

Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

- j) Supervisar el desarrollo de las certificaciones.
- k) Asegurar la adecuación y eficacia del sistema de calidad.
- l) Establecer y mantener relaciones exteriores.
- m) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

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

2. El Presidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería de Medio Rural y Pesca, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- d) A propuesta del Consejo Regulador, con acuerdo de cese por mayoría absoluta y previa votación secreta de los demás miembros del Consejo Regulador.

3. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias un candidato.

4. Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un Presidente serán presididas por una Mesa de Edad, compuesta por el Vocal de mayor y menor edad.

Artículo 29. *Funciones del Vicepresidente.*

1. Al Vicepresidente le corresponde:

- a) Colaborar en las funciones del Presidente.
- b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- c) Sustituir al Presidente en el caso de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2. La duración del mandato del Vicepresidente será el del período del mandato de los Vocales, salvo que se den alguna de las circunstancias previstas en el punto siguiente.

3. El Vicepresidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería de Medio Rural y Pesca, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- d) Por la pérdida de su condición de Vocal.

Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería de Medio Rural y Pesca, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 30. *Convocatoria de las reuniones y régimen de los acuerdos del órgano de Gobierno del Consejo Regulador.*

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

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría simple.

3. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por medios adecuados, con constancia de su recepción y veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. Esta citación no será precisa cuando, en casos de extrema urgen-

cia, estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y manifiesten unánimemente su conformidad.

4. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten, al menos, cuatro de los Vocales con derecho a voto, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad.

5. Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador, exponiendo el motivo de la ausencia, y podrá delegar su representación por escrito en otro Vocal, con indicación expresa de la sesión de que se trate, sin que ninguno de éstos pueda ostentar más de dos representaciones incluida la propia.

6. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes y, para que aquéllos sean válidos, será necesario que concurren la mitad más uno de sus miembros con derecho a voto. El Presidente tendrá voto de calidad cuando haya paridad.

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

Artículo 31. *El personal y los servicios del Consejo Regulador.*

1. El Consejo Regulador dispondrá del personal necesario para el cumplimiento de sus fines, con arreglo a la estructura de personal aprobada en el pleno correspondiente y que figure con dotación presupuestaria específica.

2. El Consejo Regulador tendrá un Secretario designado por el propio Consejo, de entre sus miembros, a propuesta del Presidente, del que dependerá directamente y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

- a) Asistir a las sesiones con voz y voto.
- b) Efectuar la convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador por orden de su Presidente, así como las citaciones a los miembros del mismo.
- c) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Consejo Regulador y, por lo tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que debe tener conocimiento.
- d) Preparar el despacho de los asuntos, redactar y autorizar las actas de las reuniones.
- e) Expedir certificaciones de las consultas, dictámenes y acuerdos aprobados.
- f) Las demás funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo, a excepción de las relacionadas con la certificación de los productos amparados.

3. Para el desempeño de las actividades de certificación que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado, que actuará a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución ante el órgano consultivo del que forma parte. Dicho personal técnico deberá ser habilitado por la Consejería de Medio Rural y Pesca para el ejercicio de funciones inspectoras sobre las instalaciones y productos amparados por la Denominación de Origen.

4. Cuando se subcontraten los trabajos de inspección, deberá asegurarse de que el personal que interviene en el trabajo subcontratado cumple los requisitos aplicables por la norma EN 45004.

5. A todo el personal contratado por el Consejo le será de aplicación la legislación laboral vigente.

Artículo 32. *Proceso de certificación.*

1. El Consejo Regulador contará con un órgano consultivo, encargado de garantizar el proceso de certificación de los quesos amparados, a efectos del cumplimiento de la norma EN 45011.

Dicho órgano consultivo estará formado por:

- a) El Presidente del Consejo Regulador, o miembro de dicho Consejo en quien delegue.
- b) Dos Vocales del Consejo Regulador, uno en representación del sector ganadero y otro en representación del sector quesero.
- c) Un representante de los consumidores.
- d) El Director Técnico, con voz y voto, si no inspecciona, y sin voto, si inspecciona.

El órgano consultivo nombrará un Secretario, pudiendo ser uno de los Vocales, y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Consejo Regulador dictará las normas para la organización y el funcionamiento del régimen interno de este órgano consultivo al que, entre otras, le corresponderá el ejercicio de las siguientes funciones:

- a) Elaborar el Manual de Calidad y los procedimientos escritos que establezcan las modalidades mediante las cuales acredite el cumplimiento de la norma EN 45011.
- b) Aplicar las disposiciones del pliego de condiciones en cuanto al sistema de certificación se refiere y velar por su cumplimiento.
- c) Resolver sobre la conformidad o disconformidad de los inscritos con el sistema de control establecido.
- d) Formular orientaciones y propuestas de actuación en materia de certificación.
- e) Supervisar la actividad del Director Técnico.
- f) Supervisar la situación financiera de los presupuestos destinados a la certificación.
- g) Seleccionar y formar al personal encargado de la certificación.

3. El Consejo Regulador podrá establecer un comité de calificación que informe al órgano consultivo sobre la naturaleza y calidad de los productos elaborados y comercializados por los titulares de los Registros de las Denominaciones de Origen y velará por que se cumpla la normativa vigente. Su constitución y funciones las establecerá el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

4. Asimismo, el Consejo Regulador dispondrá de un comité de cata para evaluar la calidad organoléptica de los quesos que se comercialicen o vayan a comercializarse amparados por las Denominaciones de Origen, formado por expertos de reconocido prestigio e independencia. Los informes emitidos por dicho comité tendrán la consideración de ensayos de los productos. Su constitución y funciones las establecerá el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

Artículo 33. *Auditorías.*

1. El Consejo Regulador llevará a cabo auditorías internas y revisiones periódicas, al menos una vez al año, para comprobar el cumplimiento de la norma EN 45011. Estas revisiones serán registradas y estarán a disposición de las personas que tengan derecho de acceso a tal información.

2. Las referencias incorrectas a los sistemas de certificación o cualquier uso indebido de las concesiones, certificados o contraetiquetas, que se pongan de manifiesto en productos o en publicidad, serán objeto de las acciones apropiadas de apercibimiento, suspensión temporal o retirada, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad para dar cumplimiento a la norma EN 45011. Tales acciones podrán incluir medidas correctoras, publicaciones de las infracciones y, si fuera necesario, sanciones.

Artículo 34. *Financiación del Consejo.*

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, de 2 de diciembre, cuyas bases y tipos aplicables serán los siguientes:

- a) Exacción anual sobre las ganaderías inscritas en el Registro de Operadores «Ganaderías». La base será el número de Kgs. de leche comercializados dentro de la Denominación por el valor medio por campaña. El tipo de esta exacción será del 1%.
- b) Exacción sobre productos amparados. La base es el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparada por el volumen vendido, expresado en euros. El tipo a aplicar será del 1,5 por 100 en los productos amparados.
- c) Exacción de 0,60 euros por derecho de expedición de cada certificado de origen y exacción de hasta el doble del precio de coste de los precintos y contraetiquetas por utilización de éstas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

De la a), los titulares de las queserías inscritas; de la b), los titulares de las queserías inscritas que expidan queso, y de la c), las queserías en posesión de producto certificado y, por lo tanto, solicitantes de precintos o contraetiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados y donativos que reciban dentro de los límites establecidos por la Ley 25/1970.

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

Cuarto.—Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos de las ventas del mismo.

2. Los tipos fijados en este artículo podrán variarse, a propuesta del Consejo Regulador, por la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

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

4. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por el organismo competente y con las normas, atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en esta materia.

Artículo 35. *Notificación de los acuerdos y recursos.*

1. El régimen de notificación y publicación de los acuerdos del Consejo Regulador se ajustará a lo previsto en el artículo 58 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sin perjuicio de lo anterior, los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de las personas o empresas relacionadas con la producción, elaboración o comercialización de «Afuega'l Pitu» se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador y en los locales de los Ayuntamientos de los términos municipales afectados por la Denominación de Origen Protegida.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador cabrá recurso de alzada, en todo caso, ante el titular de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

CAPÍTULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 36. *Normativa aplicable.*

La normativa aplicable en materia de procedimientos sancionadores relacionados con el objeto del presente Reglamento será la establecida en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino; el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia del consumidor y de la producción agroalimentaria, y en lo que resulte de la aplicación de la Ley 39/2002, de 28 de diciembre, de Protección a los Consumidores.

Artículo 37. *Incoación en instrucción de expedientes.*

1. La incoación de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en el Registro correspondiente.

2. El Consejo Regulador designará, de entre sus miembros o de entre el personal del mismo, un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

3. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio del Principado de Asturias y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, serán los órganos competentes de la Administración del Principado de Asturias los encargados de incoar e instruir el expediente correspondiente.

4. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento, realizadas por empresas ubicadas fuera del territorio del Principado de Asturias, es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 38. *Resolución de expedientes.*

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 2.000 euros. Si excediera, se elevará propuesta a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias. En todo caso, deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma del Prin-

cipado de Asturias y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración del Principado de Asturias.

3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra esta Denominación de Origen Protegida por empresas ubicadas fuera de la Comunidad autónoma del Principado de Asturias corresponderá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas de muestras o análisis, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley General de Presupuestos del Principado de Asturias por la que se publican las tarifas actualizadas de las tasas propias de la Comunidad del Principado de Asturias.

MINISTERIO DE CULTURA

11434 *RESOLUCIÓN de 28 de abril de 2004, de la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales, por la que se convoca concurso para la concesión del vigésimo tercer Premio de Investigación Cultural «Marqués de Lozoya», correspondiente a 2004.*

La Orden de 1 de junio de 1994 («Boletín Oficial del Estado» del 14) regula los concursos del Ministerio de Cultura para la concesión de premios al mérito en determinadas actividades culturales. Entre estos premios se encuentra el de Investigación Cultural «Marqués de Lozoya», de la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales.

En el punto séptimo de la citada Orden se faculta al Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales para convocar anualmente el correspondiente concurso y para el desarrollo de la misma.

En su virtud, esta Dirección General ha resuelto:

Primero. *Convocatoria.*—Convocar el concurso para la concesión del vigésimo tercer Premio de Investigación Cultural «Marqués de Lozoya» correspondiente a 2004.

Segundo. *Objetivo de la convocatoria.*—El Premio de Investigación Cultural «Marqués de Lozoya» pretende destacar los mejores trabajos de investigación, que pongan de relieve las artes y tradiciones populares de España y las diferentes formas de vida y pensamiento de los pueblos e individuos que componen las diversas culturas del Estado español.

Tercero. *Participantes.*—Podrán tomar parte en la convocatoria del vigésimo tercer Premio de Investigación Cultural «Marqués de Lozoya» correspondiente a 2004, todas las personas que lo soliciten y que cumplan con lo establecido en la presente Resolución.

Cuarto. *Premios.*—1. Se concederán tres premios, dotados con las siguientes cantidades:

Primer premio: 12.020,08 euros.

Segundo premio: 7.512,49 euros.

Tercer premio: 4.507,43 euros.

2. El importe de este premio y los gastos derivados del mismo se abonarán con cargo a las dotaciones presupuestarias asignadas a la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales (Subdirección General de Museos Estatales, aplicación presupuestaria 18.13.453 A.482.01).

3. La concesión del primer premio supondrá, además, la edición de la obra seleccionada, previo acuerdo entre el Ministerio de Cultura y el autor, sin que dicha concesión y sus correspondientes beneficios impliquen cesión o limitación de los derechos de propiedad intelectual de su autor.

4. Este concurso podrá ser declarado desierto en todas o algunas de sus categorías.

Quinto. *Los trabajos.*—1. Los trabajos podrán versar sobre cualesquiera de los aspectos conformadores de las culturas de los pueblos de España, y habrán de significarse por su aportación al conocimiento de las formas y expresiones culturales y a la comprensión de la relevancia de dichas formas culturales en la sociedad española, conteniendo una abundante, detallada y fiel información, fruto de la investigación original.

Podrán plasmar, por consiguiente, creencias religiosas y profanas, rituales y celebraciones de todo tipo, expresiones musicales o de danza, juegos, deportes, procesos de socialización y aculturación de grupos o individuos,

sistemas identitarios de carácter grupal o de género y edad, formas de organización social e instituciones, actividades económicas tanto de tipo productivo como de distribución o transformación, modos de trabajo, ocupaciones y construcciones del espacio, aspectos de la alimentación y la salud, indumentarias y adornos; u otras manifestaciones culturales que contribuyan a la comprensión y divulgación antropológica de la cultura de España.

2. Se valorará especialmente la calidad de los trabajos que, de manera singular, traten temas de interés, ya sea por su relevancia etnográfica y antropológica, por referirse a culturas en contextos de crisis y cambio o poco conocidas, o por abordar situaciones de actualidad.

3. Los trabajos deberán ser originales e inéditos.

Sexto. *Presentación de los trabajos.*—1. Los trabajos que se presenten al Premio deberán estar escritos en castellano o en cualesquiera de las otras lenguas del Estado español.

2. Los trabajos podrán acompañarse de cuantos materiales fotográficos, sonoros, o de cualquier otro tipo, sirvan para ilustrar suficientemente el texto.

3. Estos trabajos deberán presentarse por duplicado, bajo lema (sin firma), guardando siempre el anonimato, y acompañados de un breve resumen de su contenido en el que además se haga constar cualquier otro dato que se considere oportuno aportar.

4. Junto con el trabajo se presentará, en sobre lacrado identificado por el lema utilizado, un escrito dirigido al Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales solicitando tomar parte en el concurso, de acuerdo con los requisitos exigidos por el Artículo 70 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, al que se adjuntará la siguiente documentación:

a) Datos personales del autor, domicilio, teléfono, fax, etc.

b) Fotocopia del documento nacional de identidad de su autor.

c) Currículum Vitae del autor o autores que remiten el trabajo.

d) Declaración firmada aceptando expresamente las bases y condiciones del concurso, garantizando que la obra no se halla pendiente del fallo de ningún otro premio y que el autor o autores tienen, directa o indirectamente, la libre disposición de todos los derechos de explotación en sus diferentes modalidades sobre su obra. Se hará constar, asimismo, en esta declaración que el trabajo presentado no se ha publicado, expuesto o difundido de cualquier otro modo en España o en el extranjero.

5. El plazo de presentación de los trabajos será de cuatro meses, empezando a contarse a partir del día siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado».

6. Los trabajos se dirigirán al Museo del Traje, Centro de Investigación del Patrimonio Etnológico (Avda. Juan de Herrera, 2, 28040 Madrid), Premio de Investigación Cultural «Marqués de Lozoya».

7. La presentación de los trabajos podrá realizarse en el Museo del Traje, Centro de Investigación del Patrimonio Etnológico (Avda. Juan de Herrera, 2, 28040 Madrid) o en el Registro General del Ministerio de Cultura. Igualmente se podrán emplear cualesquiera de las vías establecidas en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero. El solicitante podrá interesar de los registros, recibo que acredite la fecha de presentación de su trabajo.

Séptimo. *Jurado.*—1. El fallo del concurso corresponderá a un Jurado, cuya composición será la siguiente:

Presidente: El Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales, o persona en quien delegue.

Vocales: Seis Profesores universitarios o investigadores de reconocido prestigio, cuyas especialidades coincidan con la temática del Premio.

Secretario: Un funcionario designado por el Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales, que actuará con voz, pero sin voto.

2. Los vocales serán designados por Orden del Ministerio de Cultura, a propuesta del Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales.

3. La Orden de designación será publicada en el «Boletín Oficial del Estado».

4. En lo no previsto anteriormente, el Jurado ajustará su actuación a lo dispuesto en el Capítulo II, Título II, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

5. Los miembros del Jurado tendrán derecho a percibir las gratificaciones correspondientes por sus trabajos de asesoramiento, con las limitaciones establecidas por la legislación vigente sobre incompatibilidades