

«5. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos urgentes, el personal y/o servicios necesarios, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.»

12. Se modifica el artículo 48 en el sentido de que donde diga «veedor» deberá decir «Inspector y/o Servicios de Inspección».

28940 ORDEN de 30 de noviembre de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Idiazábal» y su Consejo Regulador.

Por Orden de este Departamento de 1 de octubre de 1987, se ratificó el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Idiazábal» aprobado por Orden de 25 de noviembre de 1986 del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, modificado posteriormente por Orden del mismo Departamento de 26 de mayo de 1987.

Dado que en parte de la Comunidad Foral de Navarra, se elaboran quesos similares, en cuanto a materia prima, procesos y caracteres organolépticos, existiendo zonas de pastoreo común en las épocas de transhumancia y transterminancia, de común acuerdo los Servicios competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco y de la Comunidad Foral de Navarra y en colaboración con la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, han elaborado un nuevo Reglamento que contempla la ampliación de la zona de producción y contiene las adaptaciones necesarias a la evolución de las disposiciones sobre la normativa de denominaciones de origen y específicas, correspondiendo a este Ministerio su conocimiento y aprobación:

En su virtud dispongo:

Artículo único. Se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Idiazábal» y su Consejo Regulador, que figura como anejo de la presente Orden.

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Idiazábal» continuará ejerciendo las funciones que le correspondan hasta la constitución del nuevo Consejo Regulador de conformidad con lo que prevé el artículo 30 de este Reglamento.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 1 de octubre de 1987, por la que se ratifica el Reglamento de la D.O. «Queso Idiazábal».

DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 30 de noviembre de 1993

ALBERO SILLA

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

ANEJO

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «IDIAZABAL» Y SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO PRIMERO

Generalidades

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, y en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, quedan protegidos con la denominación de origen «Idiazábal» los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.º 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen, a los nombres geográficos de «Urbasa», «Urbia», «Entzia», «Gorbea», «Orduña», «Andía», «Aralar», «Carranza», «Bidasoa-Baztán», «Orbaiceta», «Ulzama», «Valcarlos» y «Pirineo Navarro».

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

Art. 3.º La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, a los Organismos competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco, de la Comunidad Foral de Navarra y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II

De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso «Idiazábal» comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas Lacha y Carranzana en Alava, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal.

Art. 5.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del queso «Idiazábal» será exclusivamente de oveja de las razas Lacha y Carranzana.

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de las razas Lacha y Carranzana, con las dimensiones óptimas que permitan su adecuada explotación, así como la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los rebaños y la calidad de la leche.

3. Las instalaciones para la explotación del ganado ovino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del queso «Idiazábal», serán supervisadas por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 13 y 14.

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

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

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

b) La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasas y proteína, conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 45 por 100 sobre el extracto seco.

c) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias precedentes, al objeto de introducir las modificaciones que procedan.

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

2. La leche se conservará a una temperatura inferior a 10°C para evitar el desarrollo microbiano, para lo cual el Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que posean o instalen técnicas adecuadas para el enfriamiento y conservación de la leche antes de su recogida.

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

CAPÍTULO III

De la elaboración y maduración

Art. 8.º La zona de elaboración y maduración del queso «Idiazábal» coincide con su zona de producción, siempre que la materia prima que se utilice proceda exclusivamente de la misma.

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

Art. 10. 1. Coagulación. La coagulación de la leche se provocará con cuajo natural u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Idiazábal».

La temperatura de la cuajada oscilará entre 28°C y 32°C y se utilizará la dosis de cuajo precisa para que la coagulación se realice en un tiempo mínimo de 20 minutos y un máximo de 45 minutos.

2. Corte y recalentado. La cuajada obtenida será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 milímetros de diámetro. Posteriormente, la masa será agitada y eventualmente recalentada. En el caso de ser recalentada, no deberá rebasarse una temperatura máxima de 38°C.

3. Moldeado y prensado. Se realizará en moldes especiales, que proporcionen la forma característica de este queso. Las prensas serán las adecuadas a este fin.

4. Salado. Puede ser húmedo o seco. La duración máxima será de cuarenta y ocho horas en caso de inmersión en salmuera, para quesos de hasta dos kilos. Sólo se utilizará cloruro sódico.

Art. 11. La maduración de los quesos amparados por la denominación de origen «Idiazábal» tendrá una duración no inferior a sesenta días contados a partir de la fecha del moldeado, pudiendo el Consejo Regulador ampliar este plazo. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares, pudiendo ser ahumado, de acuerdo con la práctica tradicional.

CAPÍTULO IV

Características de los quesos

Art. 12. 1. El queso «Idiazábal» es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche de oveja de las razas Lacha y Carranzana y con una maduración mínima de sesenta días.

El Consejo Regulador autorizará, dentro de la denominación de origen, el uso de la mención «Artesano», de acuerdo con la legislación vigente. Puede utilizarse la mención «Arzaigazta» o queso de pastor, si ha sido elaborado con leche cruda procedente de la propia explotación.

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

Forma: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.

Altura: De 8 a 12 centímetros.

Diámetro: De 10 a 30 centímetros.

Peso: De 1 a 3 kilogramos.

Corteza: Dura, de color amarillo pálido, si no es ahumado o pardo oscuro en caso de ser ahumado.

Pasta: Compacta, de color variable; desde el blanco al marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos y en número escaso.

Grasa: No inferior al 45 por 100 sobre el E.S.

Extracto seco: Mínimo 55 por 100.

P.H: 5,1 a 5,8.

Proteína total: Mínimo 25 sobre E.S.

3. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas típicas de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la denominación de origen «Idiazábal» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 28.

CAPÍTULO V

Registros

Art. 13. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- Registro de Ganaderías.
- Registro de Queserías.
- Registro de Locales de Maduración.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros a que se refieren los apartados a), b) y c) se dirigirán al Consejo Regulador diferenciándose con finalidad censal o estadística y, a efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. La inscripción en los Registros del Consejo Regulador será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en los mismos. Una vez producida ésta, deberán transcurrir dos años naturales antes de que el ganadero o elaborador pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad del propietario ganadero o del elaborador.

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

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

Art. 14. 1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las situadas en la zona de producción que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración del queso «Idiazábal».

2. En la inscripción del Registro de Ganaderías figurarán: nombre del propietario, término municipal, número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

Art. 15. 1. En el Registro de Queserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar quesos que puedan optar a ser protegidos por la denominación de origen.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario y arrendatario, en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería disponga de cámaras de maduración, se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de la misma.

A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

Art. 16. 1. En el Registro de Locales de Maduración se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen a la maduración del queso «Idiazábal» 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.

2. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa comprendida entre el 80 y el 95 por 100 y una temperatura que oscilará entre 8°C y 15°C, además de cumplir los restantes requisitos que el Consejo Regulador estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas del protegido con la denominación de origen.

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

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

Art. 17. 1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando aquella se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

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

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador. En el caso particular del Registro de Ganaderías, sus datos deberán ser actualizados todos los años en la fecha que se determine.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Art. 18. 1. Sólo las personas naturales o jurídicas cuyas ganaderías estén inscritas en el correspondiente Registro podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por la denominación de origen.

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

3. Sólo puede aplicarse la denominación de origen «Idiazábal» a los quesos procedentes de los locales de maduración inscritos, o a los pro-

cedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Queserías que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

4. El derecho al uso de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten los Organismos competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco, la Comunidad Foral de Navarra, la Dirección General de Política Alimentaria del 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 conceda el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente en el pago de sus obligaciones.

Art. 19. 1. Las queserías inscritas podrán admitir leche procedente de ganado no inscrito siempre y cuando aquellas se sometan a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar esa leche y sus derivados y garantizar, en todo caso la correcta elaboración de los quesos que puedan optar a ser protegidos con la Denominación. El Consejo Regulador establecerá la normativa a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos y garantizar en todo momento la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

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

Art. 20. 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 «Idiazábal».

Art. 21. Por el solo hecho de la inscripción, las firmas inscritas se comprometen a aceptar las normas de campaña que elabore el Consejo Regulador, a fin de conseguir que los elaboradores adquieran la leche producida por las ganaderías inscritas.

Art. 22. 1. Los quesos de denominación de origen para el consumo, llevarán en su etiqueta la palabra «Idiazábal» y una numeración clave que sirva para identificar el queso y la fecha de elaboración. Asimismo, deberán ir provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos, y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

2. En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación de origen, además de los datos que con carácter general determina la legislación vigente.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la denominación de origen, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento.

Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor, y podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen. Asimismo el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de los locales de elaboración y maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Art. 23. La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas deberá ir acompañada por un volante de circulación entre queserías expedido por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución.

Art. 24. 1. El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen «Idiazábal» deberá ser realizado exclusivamente en las queserías y en los locales de maduración inscritos y autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

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

Art. 25. El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la denominación expedidos por cada firma inscrita en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, de acuerdo con las cantidades de leche adquirida y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

Art. 26. Toda expedición de queso amparado por la denominación de origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada por el correspondiente certificado de denominación de origen, expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sin poder despacharse por la Aduana las exportaciones que carezcan de dicho certificado.

Art. 27. 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) Todas las firmas 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, indicando el destino de la leche, y en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida y número de unidades y peso total de los quesos fabricados con derecho a denominación de origen. Asimismo presentarán al Consejo Regulador, en los quince primeros días de cada mes, una declaración que resume los datos del mes anterior que figuran en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

No será exigible este libro, a las industrias con producción anual inferior a los 1.500 kilogramos de queso.

c) Todas las firmas que maduren quesos, inscritas en el Registro de Queserías o de Locales de Maduración, llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesos que se expenden al mercado. Igualmente presentarán al Consejo Regulador, dentro de los 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. Las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tiene 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.

Art. 28. 1. La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la denominación de origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

2. La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su producción o comercialización y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer debidamente aislados y rotulados, bajo control del Consejo Regulador que, en su resolución, determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra quesería o instalación inscrita.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Art. 29. 1. El Consejo Regulador, con arreglo a lo establecido en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, es el órgano encargado de aplicar los preceptos del presente Reglamento, ejerciendo las funciones que se le atribuyen en el mismo y en la normativa vigente.

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.

Art. 30. 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Un Presidente cuya designación será realizada mediante propuesta presentada por el Consejo Regulador a la Comunidad Autónoma del País Vasco y a la Comunidad Foral de Navarra, que emitirán un informe preceptivo sobre la misma, remitiendo todo ello al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su designación.
- b) Seis Vocales en representación del sector ganadero, elegidos por y entre los ganaderos que suministran leche para la elaboración de queso «Idiazábal» y que estén inscritos en el Registro de Ganaderías.
- c) Seis Vocales en representación de los elaboradores de queso, de los cuales dos serán elegidos por y entre los elaboradores de queso con leche de su propia producción, inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador, y los otros cuatro serán elegidos por y entre los queseros industriales inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador.
- d) Un representante por cada una de las Administraciones implicadas, que acudirán a las sesiones del Consejo Regulador con voz pero sin voto.

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

3. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, dentro de los períodos de constitución establecidos con carácter general con arreglo a las normas vigentes, pudiendo ser reelegidos.

Las normas reguladoras de dicha elección serán elaboradas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación previo informe preceptivo de la Comunidad Autónoma del País Vasco y la Comunidad Foral de Navarra, teniendo en cuenta criterios de adecuada representación de las diferentes zonas geográficas, así como de la aportación a la denominación por parte de los ganaderos productores y de los elaboradores de queso.

Para ello, ambas Comunidades Autónomas podrán presentar el oportuno proyecto al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su tramitación.

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 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.

Art. 31. 1. Los Vocales a los que se refieren los apartados b) y c) del artículo 30.1 deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos 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.

Art. 32. 1. Al Presidente corresponde:

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

Segundo.—Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

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

Cuarto.—Convocar y presidir las sesiones del consejo, señalando el orden del día, 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 al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a la Comunidad Autónoma del País Vasco y a la Comunidad Foral de Navarra 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.

Noveno.—Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o se le encomienden en virtud de las disposiciones aplicables al efecto.

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

3. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, por incurrir en alguna de las causas generales de incapacidad establecidas en la legislación vigente y por pérdida de confianza del Pleno del Consejo Regulador manifestada y acordada por mayoría absoluta.

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

Art. 33. 1. 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, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

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

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

4. 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 cuatro Vocales titulares, designados por el Pleno del Organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del consejo en la primera reunión que celebre.

Art. 34. 1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesaria, que figurará dotada en el presupuesto propio del Consejo.

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

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

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

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

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

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo podrá contar 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 el Organismo competente, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las ganaderías ubicadas en la zona de producción.

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

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

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

Art. 35. 1. Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de los quesos, formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado, tanto nacional como

extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Consejo Regulador, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el artículo 28.

Contra la resolución del Consejo Regulador, cabrá recurso ordinario, el cual podrá ser presentado en los órganos correspondientes de la Comunidad Autónoma del País Vasco o de la Comunidad Foral de Navarra. El Director general de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dictará resolución recabando previamente los informes preceptivos de dichos órganos.

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

Art. 36. 1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuarán con los siguientes recursos:

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

- El 1 por 100 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración del queso «Idiazábal».
- El 1 por 100 del valor de los quesos amparados.
- Cien pesetas por expedición de certificado o visado de facturas y el doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a), los titulares de las ganaderías inscritas; de la b), los titulares de las queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de queserías o locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas 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 constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen y siempre que se ajusten a los límites establecidos en la Ley 25/1970 y a las disposiciones complementarias. La propuesta del Consejo Regulador será presentada a la Comunidad Autónoma del País Vasco y a la Comunidad Foral de Navarra que, previo informe preceptivo, la remitirán para su resolución por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

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

Art. 37. 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 «Idiazábal» se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en la sede provincial de las Cámaras Agrarias y en los Boletines oficiales del País Vasco y Navarra.

Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador cabrá recurso ordinario, el cual podrá ser presentado en el órgano correspondiente de la Comunidad Autónoma del País Vasco o de la Comunidad Foral de Navarra. El Director general de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dictará resolución recabando previamente los informes preceptivos de dichos órganos.

CAPÍTULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 38. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y 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, por el que se aprueba su Reglamento, 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 vigente Ley de Procedimiento Administrativo y a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

Art. 39. 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.

Art. 40. 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 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 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 al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquel 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 aprobadas 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. La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados, en tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

7. La 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.

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

9. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 36.1, primero, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

10. 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.

Art. 41. 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 o 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.

Art. 42. Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

1.º 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.º Se aplicarán en su grado medio:

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

3.º Se aplicarán en su grado máximo:

- a) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.
- b) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para la denominación, sus inscritos o los consumidores.

4.º En los casos de las infracciones tipificadas en el apartado 5 del artículo 40.B), en los apartados 1, 2, 4, 7, 8 y 9 del artículo 40 se podrá aplicar la suspensión temporal del uso de la denominación o la baja en los registros de la misma.

La suspensión temporal, no superior a tres meses, del derecho al uso de la denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, precintas, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

La baja supondrá la expulsión del infractor en los registros del Consejo y, como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la denominación.

Art. 43. 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.

Art. 44. En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

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

Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en los cinco años anteriores.

La Comunidad Autónoma del País Vasco y la Comunidad Foral de Navarra, podrán acordar en sus ámbitos correspondientes, la publicación en los respectivos boletines oficiales de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

Art. 45. 1. La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas; y en estos casos, ni el instructor ni el secretario del expediente podrán ser miembros del Consejo Regulador. Contra esta resolución cabrá recurso ordinario, el cual podrá ser presentado en el órgano correspondiente de la Comunidad Autónoma del País Vasco o de la Comunidad Foral de Navarra. El Director general de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dictará resolución recabando previamente los informes preceptivos de dichos órganos.

Si la sanción excediera la cantidad anteriormente señalada, el Consejo Regulador elevará su propuesta para la resolución en la forma prevista para la tramitación de expedientes.

2. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado anterior se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

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

28941 *CORRECCION de errores de la Orden de 18 de noviembre de 1993 por la que se dan normas sobre solicitud y concesión de las ayudas del lino, textil y el cáñamo para la campaña de comercialización 1993-1994.*

Padecidos errores en el texto de la citada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 279, de 22 de noviembre de 1993, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

Artículo 2.º El importe de la ayuda del lino textil desgranado; donde dice: «[634,75 Ecus/ha <> 120.149,09 Pta-Ha]», debe decir: «[634,75 Ecus/ha <> 120.844,97 Pta-Ha]».

Anexo 5: En el Certificado, donde dice: «[...] y reuniendo las condiciones que se requieren para ello, se propone abonar la Ayuda...», debe decir: «[...] y reuniendo las condiciones que se requieren para ello, procede abonar la Ayuda...».

28942 *RESOLUCION de 29 de octubre de 1993, del Instituto de Fomento Asociativo Agrario, sobre inscripción de Sociedades Agrarias de Transformación.*

En cumplimiento de las funciones que le están atribuidas a este Instituto y para general conocimiento, se acuerda publicar la relación de Sociedades Agrarias de Transformación, constituidas conforme al Real Decreto 1776/1981, de 3 de agosto, e inscritas en el Registro General de Sociedad Agrarias de Transformación.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.432, denominada «Domínguez García», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción ganadera, tiene un capital social de 1.500.000 pesetas y su domicilio se establece en Colegio, 10, Macotera (Salamanca), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Benjamín Domínguez García; Secretario, don Santiago Domínguez García, y Vocal, don José María Domínguez García.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.433, denominada «Sanchils», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola y transformación de riego, tiene un capital social de 4.000.000 de pesetas y su domicilio se establece en polígono 81, partida Sanchils-Alcora (Castellón), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por cuatro socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Vicente Moles Ferrer; Secretario, don Pedro Moles Ferrer, y Vocales, don Vicente Moles Reboll y don Jorge Moles Ferrer.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.434, denominada «Agrodipe», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social servicios agrícolas y ganaderos, tiene un capital social de 1.100.000 pesetas y su domicilio se establece en José Antonio, 6, Talavera la Real (Badajoz), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Esta constituida por cuatro socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Antonio Durán Corzo; Secretario, don Miguel Villalobos Bautista, y Vocales, don Manuel Durán Corzo y don José Bautista Villalobos.