

En su virtud, previo informe de los Ministerios de Economía y Hacienda y de Trabajo y Seguridad Social, según lo establecido en el protocolo número 10, anejo al Acta de Adhesión de España a las Comunidades Europeas, y de conformidad con la autorización de la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos, en su reunión de 23 de abril del presente año, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1. Se podrán aplicar, a las Empresas de los subsectores no integral de acero común, no integral de acero especial y relaminación de acero, así como a aquellas Empresas de primera transformación de dichos subsectores que tengan, a juicio de la Gerencia Siderúrgica, una incidencia directa en una mayor racionalización de la estructura de los mismos, las siguientes medidas, conforme a los criterios especificados a continuación en el punto 2:

- Subvencionar hasta 15.000 pesetas por tonelada de capacidad definitivamente achatarrada de laminación en caliente.
- Subvencionar hasta 7.500 pesetas por tonelada de capacidad definitivamente achatarrada de aceria.
- Autorizar la aplicación, en su caso, de las medidas laborales del capítulo VI de la Ley 27/1984, de 26 de julio, y otras disposiciones procedentes, a los trabajadores afectados de dichos subsectores.

2. La cuantía concreta de las subvenciones máximas mencionadas en los dos primeros apartados del punto 1 se fijará de acuerdo con los criterios que determine la Gerencia Siderúrgica, entre los que deberán figurar los siguientes:

- Las capacidades de laminación en caliente y aceria se refieren a las cifras de producción máxima posible (PMP), previstas para 1988 y comunicadas oficialmente a la Comisión de las Comunidades Europeas en los meses de julio y agosto de 1984.
- La concreción de las subvenciones se llevará a cabo en función de determinados criterios, entre los que podrán considerarse la antigüedad de las instalaciones, inversiones realizadas en ellas y grado de amortización de las mismas, grado de utilización real de la capacidad en los últimos años, grado de reducción de capacidad respecto al conjunto de instalaciones de la Empresa y magnitud relativa de las indemnizaciones que resulten de las bajas laborales voluntarias concertadas, así como las fechas de presentación de las solicitudes, cese efectivo de actividades y achatarramiento definitivo de las instalaciones.
- Salvo casos excepcionales a determinar por la Gerencia, las subvenciones por achatarramiento de aceria sólo se concederán a aquellas Empresas que cierren instalaciones de laminación en caliente directamente ligadas a dichas acerías y hasta una capacidad de aceria no superior a la de laminación cerrada.
- Las instalaciones cuyo achatarramiento se vaya a subvencionar deberán haber producido en condiciones normales hasta una fecha reciente a fijar en cada caso por la Gerencia.

3. Las Empresas o agrupaciones de Empresas mencionadas en el punto 1 que deseen acogerse a las medidas definidas en dicho punto, podrán presentar la correspondiente solicitud en el plazo de un mes, a partir de la publicación de la presente Orden, a la Dirección General de Industrias Siderometalúrgicas y Navales del Ministerio de Industria y Energía. Las solicitudes deberán contener cuanta información de tipo técnico, laboral, económico-financiero u otro, se establezca por dicha Dirección General.

4. Estas solicitudes serán examinadas, tanto individualmente como en su conjunto, por la Gerencia Siderúrgica, que informará al Ministerio de Industria y Energía sobre la adecuación de las solicitudes a los objetivos y criterios fijados en esta Orden y sobre las medidas a conceder a dichas Empresas para su elevación y aprobación, en su caso, por la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos antes del próximo 31 de diciembre de 1987.

5. La Dirección General de Industrias Siderometalúrgicas y Navales comunicará a las Empresas afectadas la decisión de dicha Comisión Delegada sobre las medidas concedidas y, si los representantes legales de las Empresas las aceptan expresamente, la Gerencia Siderúrgica tomará las medidas necesarias para verificar, antes del 31 de diciembre de 1988, el efectivo achatarramiento de las instalaciones a cerrar y para proponer el libramiento de las subvenciones acordadas, con cargo a la correspondiente aplicación presupuestaria del Ministerio de Industria y Energía, a las Empresas siderúrgicas afectadas o, en su caso, a las agrupaciones de Empresas constituidas para tal fin, según lo previsto en el protocolo número 10, anejo al Acta de Adhesión de España a las Comunidades Europeas.

Asimismo, la Gerencia Siderúrgica deberá proponer la adecuada instrumentación de las demás medidas aprobadas para garantizar el cumplimiento de los objetivos industriales y laborales previstos.

6. Para todo lo indicado en los puntos anteriores, la Gerencia Siderúrgica podrá recabar de las Empresas afectadas cualquier tipo

de información periódica relativa a la evolución de sus principales magnitudes industriales, comerciales, laborales, económicas y financieras u otras, así como también del cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social y Hacienda Pública, pudiendo girarse por su personal las visitas que estime oportunas para la comprobación o toma de datos *in situ*. Asimismo podrá establecer, si lo estima necesario, auditorías externas u otros procedimientos de control, para la estricta y eficaz comprobación del destino de los recursos públicos puestos a disposición de las Empresas, así como del cumplimiento de los objetivos periodicos que se establezcan en sus planes. A tal fin, la Gerencia Siderúrgica establecerá con dichas Empresas los oportunos Convenios de Colaboración.

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

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Madrid, 7 de octubre de 1987.

CROISSIER BATISTA

Ilmos. Sres. Subsecretarios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Trabajo y Seguridad Social.

22835 *CORRECCION de errores de la Orden de 3 de julio de 1987 por la que se modifica la instrucción técnica complementaria MIE-AP7, del Reglamento de Aparatos a Presión, referente a botellas y botellones para gases comprimidos, licuados y disueltos a presión.*

Advertido error en el texto remitido para su inserción de la Orden de 3 de julio de 1987 por la que se modifica la instrucción técnica complementaria MIE-AP7, del Reglamento de Aparatos a Presión, referente a botellas y botellones para gases comprimidos, licuados y disueltos a presión, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 169, de 16 de julio de 1987, a continuación se transcribe a fin de proceder a su rectificación:

En la página 21781, apartado cuarto, punto 2.4, donde dice: «84/527/CEE sobre botellas para gases, de acero sin soldadura», debe decir: «84/525/CEE sobre botellas para gases, de acero sin soldadura».

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

22836 *ORDEN de 1 de octubre de 1987 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Idiazábal».*

Ilustrísimo señor:

Aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Idiazábal» por Orden de 25 de noviembre de 1986 del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, modificado posteriormente por Orden de 26 de mayo de 1987, redactado conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970 y sus disposiciones complementarias y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 2751/1980, de 26 de septiembre, sobre traspaso de servicios del Estado a la Comunidad Autónoma del País Vasco en materia de denominaciones de origen, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, este Ministerio dispone:

Artículo 1.º Se ratifica el texto del 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, que este Ministerio asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Art. 2.º Se dispone la publicación de la presente Orden en el «Boletín Oficial del Estado», figurando como anejo de la misma el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Idiazábal», tal como ha quedado redactado por el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

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

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Madrid, 1 de octubre de 1987.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEJO

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

CAPITULO PRIMERO

Generalidades

Artículo 1. De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, quedan protegidos con la denominación de origen queso «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. 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen, a los nombres geográficos de «Urbia», «Entzia», «Gorbea» y «Orduña».

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. 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, y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

CAPITULO II

De la producción de leche

Art. 4. Las zonas 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, Guipúzcoa y Vizcaya.

Art. 5. 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 14 y 15.

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» responde a sus características peculiares.

5. El Consejo Regulador podrá proponer que sean autorizadas nuevas razas procedentes de cruzamientos de las razas Lacha y Carranzana con otras que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen leche de calidad apta para la elaboración y maduración de quesos protegidos.

Art. 6. 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 procedentes, al objeto de introducir las modificaciones que procedan.

Art. 7. 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° 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 sistemas isotérmicos o frigoríficos, 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.

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

Art. 8. 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. 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 del «Queso Idiazábal».

La temperatura de la cuajada oscilará entre 25° C y 35° C y se utilizará la dosis de cuajo precisa.

2. Corte y recocado. 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 40°.

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. Solo se utilizará cloruro sódico.

Art. 11. La maduración de los quesos amparados por la denominación de origen queso «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.

Art. 12. En la elaboración de queso con destino a la exportación, y previa autorización del Consejo Regulador, se podrán efectuar prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de los países de destino o para satisfacer las exigencias de sus mercados dentro de las tolerancias en ellos admitidas. Antes de la expedición de los productos, el Consejo Regulador determinará si los quesos pueden ser amparados por la denominación de origen «Idiazábal» y, en caso afirmativo, extenderá el correspondiente certificado de denominación de origen. En el caso de ser efectuadas estas prácticas especiales, tales quesos no podrán ser comercializados en el mercado interior.

CAPITULO IV

Características de los quesos

Art. 13. 1. El queso «Idiazábal» es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche de ovejas 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 «Artisan», de acuerdo con la legislación vigente. Puede utilizarse la mención «Artzaigazta» 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 0,5 a 3,5 kilogramos.

Corteza: Dura, de color amarillito 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.

PH: 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 queso «Idiazábal», y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 28.

CAPITULO V

Registros

Art. 14. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

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

2. Las peticiones de inscripción en los Registros a que se refieren los apartados 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. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las queserías e instalaciones de maduración o curado.

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

Art. 15. 1. El Registro de Ganaderías se formará con los datos facilitados por las queserías, relativos a los ganaderos que suministran leche para la elaboración del queso «Idiazábal».

2. En la inscripción 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. 16. 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. 17. 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 16.

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. 18. 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 inserciones 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.

CAPITULO VI

Derechos y obligaciones

Art. 19. 1. Sólo las personas naturaleza o jurídicas cuyas ganaderías están 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 queso «Idiazábal» a los quesos procedentes de los locales de maduración inscritos, o a los procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Queserías que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

4. El derecho al uso de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación o etiqueta, 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 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. 20. 1. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas que dispongan de cámaras de maduración la coexistencia en estas cámaras de quesos que van a ser amparados por la denominación de origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería. El 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. 21. Las marcas, símbolos, emblemas, leyenda publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por la denominación de origen queso «Idiazábal».

Art. 22. 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. 23. 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, podrán ir provistos de una etiqueta o contractiqueta 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 elaboradas 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. 24. 1. El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen queso «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 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 resuma 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.

b) 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 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.

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.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

Art. 29. 1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, como órgano desconcentrado del mismo y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 31 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. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Art. 31. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar la leche y quesos de oveja o de otra procedencia no protegidos por la denominación de origen que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio al Departamento competente, remitiéndole copia de las actas que se produzcan.

Art. 32. 1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente.

b) Un Vicepresidente.

c) Dos Vocales en representación del sector ganadero, elegidos por y entre los ganaderos que suministran leche para la elaboración de queso «Idiazábal».

d) dos Vocales en representación de los elaboradores de queso, de los cuales uno será elegido por y entre los elaboradores de queso con leche de su propia producción, inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador, y el otro será elegido por y entre los queseros industriales inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

e) Dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas, uno de ellos, designado por el Consejo de Agricultura y Pesca, y el otro, por el de Sanidad y Consumo.

El Presidente y el Vicepresidente serán designados por el Consejo de Agricultura y Pesca a propuesta del Consejo Regulador, siendo el Presidente elegido entre las personas pertenecientes a uno de los sectores y el Vicepresidente entre las personas pertenecientes al otro sector.

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

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

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

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

6. Causará baja el Vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Art. 33. 1. Los Vocales a los que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el 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. 34. 1. Al Presidente corresponde:

Primero.-Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos 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 Gobierno Vasco 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 le encomiende el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

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

3. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

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. 35. 1. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el 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 dos 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. 36. 1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

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

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

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

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto 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 del Gobierno Vasco, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las ganaderías ubicadas en la zona de producción, estén inscritas o no.

b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en las zonas de producción, elaboración y maduración, estén o no inscritas.

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.

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

Art. 37. 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 asesores técnicos que estime necesarios.

2. El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el artículo 28. La resolución del Presidente del Consejo, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional, durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución, ésta deberá pasar al pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita la citada revisión, la resolución del Presidente se considerará firme.

Las resoluciones del Presidente, o las del Consejo Regulador, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

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

Art. 38. 1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuarán con los siguientes recursos:

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

a) El 1 por 100 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración del queso «Idiazábal».

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

c) 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 por el Departamento de Agricultura y Pesca, a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen.

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

Art. 39. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o Empresas relacionadas con la producción o elaboración de queso «Idiazábal» se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en la sede de las Cámaras Agrarias Provinciales y en el «Boletín Oficial del País Vasco».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimientos

Art. 40. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se adecuarán a la distribución de funciones que esté contemplada en la normativa vigente.

Art. 41. 1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, conforme se expresa en los artículos

siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia de la Ley 25/1970 puedan ser impuestas.

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

3. Para la aplicación de las sanciones previstas en este Reglamento se tendrán en cuenta las normas establecidas en el artículo 121 del Decreto 835/1972 y el Real Decreto 1129/1985, de 5 de junio.

Art. 42. 1. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el Inspector y el dueño o representante de la ganadería, quesería y local de maduración o almacén, o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignan en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el Inspector consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta, lo hará constar así el Inspector, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos.

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

3. Cuando el Inspector que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer que la mercancía quede retenida, hasta que por el instructor del expediente se disponga lo pertinente, dentro del plazo de cuarenta y cinco días a partir de la fecha de levantamiento del acta de inspección.

Las mercancías retenidas se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo por tanto ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta o vendidas. En el caso que se estime procedente podrán ser precintadas.

4. Los órganos competentes en materia de incoación de expedientes sancionadores podrán solicitar información a las personas que consideren necesario, o hacerles comparecer a este fin en las oficinas en que se tramiten las actuaciones, para aclarar o complementar los extremos contenidos en las actas levantadas por los Inspectores y como diligencia previa a la posible incoación de expediente.

Art. 43. 1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor está inscrito en alguno de los Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

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

Art. 44. 1. La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, elevará su propuesta al Departamento de Agricultura y Pesca que, a su vista, lo resolverán o remitirán a la autoridad competente para su resolución.

2. A efectos de determinar la competencia a que se refiere el apartado anterior se adicionará al valor del decomiso el de la multa.

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

Art. 45. De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/1972 y el Real Decreto 1129/1985, de 5 de junio, serán sancionadas con multa de 10.000 pesetas al doble del valor de las mercancías o productos afectados cuando aquel supere dicha cantidad, y con su decomiso, las siguientes infracciones cuando sean cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador:

1. El uso de la denominación de origen.

2. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la denominación de origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por el Organismo competente.

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

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

Art. 46. 1. Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican a efectos de su sanción en la forma siguiente:

A) Faltas administrativas: Que se sancionarán con multas del 1 por 100 al 10 por 100 del valor de la leche o del queso afectados, y las que sean de carácter leve, con apercibimiento. Estas faltas son, en general, las inexactitudes en las declaraciones, volantes de circulación, asientos, libros registros y demás documentos y especialmente las siguientes:

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

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. El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en el artículo 27 de este Reglamento, en relación con las declaraciones de producción y de movimiento de las existencias de productos.

4. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado A).

B) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción y elaboración de los quesos amparados: Que se sancionarán con multas de 2 al 20 por 100 del valor de las mercancías afectadas y en este último caso además con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.

2. Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche que no cumpla las condiciones establecidas en este Reglamento 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. El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos.

4. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado B).

C) Infracciones por uso indebido de la denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio: Que se sancionarán con multas de 10.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquel supere dicha cantidad y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros quesos no protegidos o de otros productos de similar especie, así como las infracciones al artículo 21.

2. El empleo de la denominación de origen en quesos que no haya sido elaborados, producidos o madurados, conforme a las normas establecidas en la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones de fabricación y organolépticas que deben caracterizarlos.

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

4. El empleo en la elaboración de quesos protegidos de leche procedente de ganaderías no inscritas.

5. La indebida negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la denominación de origen.

6. La expedición, circulación o comercialización de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

7. La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados en tipos de envase no aprobados por el Consejo.

8. La expedición, circulación o comercialización de quesos de la denominación de origen desprovistos de las etiquetas numeradas, o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

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

10. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento, o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la denominación de origen, o suponga uso indebido de la misma.

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

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

La baja supondrá la exclusión del infractor de los Registros del Consejo, y como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la denominación de origen.

Art. 47. De las infracciones en productos envasados o etiquetados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figure en la etiqueta. En cuanto a las infracciones cometidas en productos no etiquetados, la responsabilidad recaerá en el tenedor de los mismos, y para aquellas que se deriven del transporte de mercancías recaerá la responsabilidad sobre las personas que determine al respecto el vigente Código de Comercio y disposiciones complementarias.

Art. 48. 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 en que el decomiso no sea factible.

2. En el 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. 49. En caso de reincidencia, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento.

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

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

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o el Departamento de Agricultura y Pesca, en su caso, podrán acordar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» o en el «Boletín Oficial del País Vasco», las sanciones impuestas, a efectos de cjemplaridad.

Art. 50. 1. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción, el infractor deberá abonar los gastos originados por la toma y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado, y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960 que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los Servicios Agronómicos y legislación complementaria.

2. Las multas a que hace referencia el apartado anterior deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación. Caso de no efectuarse en el plazo citado se procederá a su cobro por vía de apremio.

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

4. En caso de presentarse recurso contra la sanción impuesta, se acompañará al mismo resguardo legal del ingreso del importe de la sanción y de los gastos originados por el expediente.

Art. 51. Cuando la infracción de que se trate constituya además una contravención de la legislación general vigente sobre la materia, se trasladará la oportuna denuncia a los Servicios de Inspección de los Organismos competentes.

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

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen Queso «Idiazábal» asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador a que se refiere el capítulo VII, continuando sus actuales Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 32 de este Reglamento.

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

22837 *CORRECCION de errores de la Orden de 9 de julio de 1987 por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos «Hipánico», «Ibérico» y «De la Mesta», destinados al mercado interior.*

Advertidos errores en la Orden de referencia, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 170, de 17 de julio de 1987, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

Página 21882, apartado 6.3, moldeado y prensado, primera línea, donde dice: «El moldeado se consigue introduciendo la cuaja en moldes cilíndricos», debe decir: «El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos».

Página 21885, apartado 6.2.1, última línea, donde dice: «La coagulación se efectúa a 28 y 32°C durante cuarenta y cinco o sesenta minutos», debe decir: «La coagulación se efectúa entre 28 y 32°C durante cuarenta y cinco o sesenta minutos».