

Orden Foral de 11 de julio de 1995, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final.

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

Madrid, 23 de noviembre de 1995.

ATIENZA SERNA

Ilma. Sra. Secretaria general de Alimentación e Ilmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Navarra» y de su Consejo Regulador

Primero.—Se introduce un nuevo artículo 11 bis, con el siguiente texto:

«La elaboración de los diferentes vinos amparados se efectuará siguiendo la siguiente metodología:

Tintos: Fermentación total o parcial en presencia de hollejos, de uvas tintas o tintas y blancas, previamente despalilladas o no. La proporción de uvas blancas no será superior al 10 por 100.

Rosados: Fermentación, en ausencia de hollejos, de mostos de uvas tintas, exclusivamente, obtenidos por sangrado sin intervención de ningún medio mecánico que favorezca su extracción por aumento de presión o proveo que la rotura de hollejos por fricción, y previa maceración de aquéllos con los hollejos hasta la consecución de la intensidad colorante adecuada. El rendimiento máximo admitido de mosto de sangrado será de 50 litros por cada 100 kilogramos de uva, rendimiento que podrá ser modificado por el Consejo Regulador en iguales condiciones y términos en que se modifique el rendimiento de transformación establecido en el artículo 11.

Blancos: Fermentación de mostos de uvas blancas, en ausencia de hollejos y, en su caso, precedida de maceración de éstos con los hollejos.

Vino de licor "Moscatel". Adición a mosto en fermentación, o vino, procedentes de uvas de la variedad "Moscatel de Grano Menudo", de graduación alcohólica natural no inferior a 12 por 100 vol, de alcohol vínico de contenido alcohólico igual o mayor a 96 por 100 vol, o de la mezcla de éste con mosto. En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de las variedades "Moscatel de Grano Menudo y/o Garnacha".»

Segundo.—El artículo 14 tendrá la siguiente nueva redacción:

«14.1 Todos los vinos amparados por la denominación de origen "Navarra" que se sometan a envejecimiento o crianza, de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, cumplirán las siguientes normas:

a) **Crianza.** El período de envejecimiento tendrá una duración no inferior a dos años, de los que uno, como mínimo, será en bodega de roble, para los vinos tintos, y de seis meses, como mínimo, para los vinos rosados y blancos.

b) **Reserva.** Para los vinos tintos el período de envejecimiento tendrá una duración mínima de tres años en bodega de roble y botella, no siendo, en ningún caso, inferior a un año el tiempo de permanencia en bodega de roble.

Para los vinos rosados y blancos el período de envejecimiento tendrá una duración mínima de dos años en bodega de roble y botella, no siendo, en ningún caso, inferior a medio año el tiempo de permanencia en bodega de roble.

c) **Gran Reserva.** Para los vinos tintos el período de envejecimiento no será inferior a dos años en bodega de roble, seguido de tres años en botella, también como mínimo.

Para los vinos rosados y blancos el período de envejecimiento tendrá una duración mínima de cuatro años en bodega de roble y botella, no siendo inferior, en ningún caso, a medio año el tiempo de permanencia en bodega de roble.

2. En los vinos de licor "Moscatel" que se sometan a procesos de envejecimiento, éste se ajustará a las siguientes normas:

Envejecido en roble. El período de envejecimiento tendrá una duración mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán en envase de roble.

3. El comienzo de los procesos de envejecimiento o crianza no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del mismo año de la cosecha.

Los envases de roble utilizados en el envejecimiento de los vinos serán barricas de una capacidad no superior a 350 litros, excepto para los vinos de licor "Moscatel", en cuyo caso serán de capacidad no superior a 650 litros.

Durante el período de envejecimiento en envase de roble se aplicarán las prácticas tradicionales, entre ellas el necesario número de trasiegos hasta que el vino alcance sus características particulares.»

Tercero.—El artículo 15.1 tendrá la siguiente nueva redacción:

«Los vinos amparados por la denominación de origen son:

Tintos y rosados: Serán vinos secos con una graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima del 10 por 100 y máxima del 14 por 100 para los vinos tintos, y del 13,5 por 100 para los rosados.

Blancos: Tendrán una graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima del 10 por 100 y máxima del 12,5 por 100, excepto en los elaborados con la variedad "Chardonnay" y fermentados en bodega, de capacidad no superior a 350 litros, en cuyo caso la graduación máxima será del 13,5 por 100.

El contenido de azúcar residual será el establecido con carácter general para los vinos, según sean secos, semisecos, semidulces o dulces.

Vino de licor "Moscatel". Tendrá una graduación alcohólica adquirida mínima, expresada en volumen, del 15 por 100 y máxima del 18 por 100, y una graduación alcohólica total mínima, expresada igualmente en volumen, superior a la graduación adquirida en no menos de un 4 por 100.

La mención específica tradicional "vino dulce natural" podrá emplearse en estos vinos siempre que su elaboración se ajuste a lo establecido en el artículo 13.1 del Reglamento (CEE) 4252/88.

En todos los vinos amparados, y en su fase de comercialización, no se admitirá otra presencia de anhídrido carbónico que el endógeno, procedente de la fermentación, y siempre que no sobrepase un contenido de 500 mg/litro.»

Cuarto.—La disposición transitoria quinta tendrá la siguiente redacción:

«Las bodegas inscritas en los registros correspondientes de la denominación de origen "Navarra", que al 31 de diciembre de 1994 vinieran elaborando vinos de licor no amparados por la denominación de origen con expresa autorización del Consejo Regulador, podrán seguir haciéndolo hasta el 31 de diciembre del 2000, siempre que:

a) Su elaboración se efectúe, bajo expreso control del Consejo Regulador, con mostos, mistelas o vinos procedentes de zona ajena a la de la denominación de origen y ésta se lleve a cabo en instalaciones separadas de aquellas en las que se elaboren productos amparados.

b) Su comercialización se efectúe con marcas exclusivas para ellos, y éstas sean conocidas y autorizadas por el Consejo Regulador.»

26702 ORDEN de 23 de noviembre de 1995 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador fue ratificado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 21 de diciembre de 1984.

Solicitada modificación del citado Reglamento por el Consejo Regulador, fue aprobado el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador por Orden de Jeronima de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 24 de marzo de 1995, redactada conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y sus disposiciones complementarias, y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 3457/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de servicios del Estado a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en materia de agricultura, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento y transmitirlo a la Comisión de la Comunidad Europea, a los efectos previstos en el artículo 9 del Reglamento (CEE) 2081/92, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

En su virtud dispongo:

Artículo único.

Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 24 de marzo de 1995, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, que figura como anexo a la presente disposición, que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Disposición derogatoria única.

Queda derogada la Orden de este Departamento de 21 de diciembre de 1984, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Manchego» y su Consejo Regulador.

Disposición final única.

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

Madrid, 23 de noviembre de 1995.

ATIENZA SERNA

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

ANEXO

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

CAPITULO I

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; en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio; en el Reglamento CEE 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y en la Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Queso Manchego» los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre geográfico de La Mancha cuando este último sea aplicado a quesos.

2. Queda prohibida en otros quesos o productos lácteos la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con 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», «madurado en», u otros análogos.

Artículo 3.

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de la leche y de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, al organismo competente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de la leche

Artículo 4.

La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso Manchego» coincide con la zona de elaboración y maduración del mismo y está constituida por los términos municipales que se relacionan a continuación:

Albacete, Alcaraz, Balazote, Ballesteros (El), Barrax, Bienservida, Bonte, Bonillo (El), Casa de Lázaro, Casas de Juan Núñez, Cenizate, Corral Rubio, Chinchilla de Montearagón, Fuente Alamo, Fuensanta, Gineta (La), Hellín, Herrera (La), Higuera, Hoya-Gonzalo, Lezuza, Madrigueras, Mahora, Masegoso, Minaya, Montalvos, Montealegre del Castillo, Motilleja, Navas de Jorquera, Munera, Ossa de Montiel, Peñas de San Pedro, Petrola, Povedilla, Pozohondo, Pozuelo, Robledo, Roda (La), San Pedro, Tarazona de la Mancha, Tobarra, Valdeganga, Villalgordo del Júcar, Villamalea, Villarrobledo y Viveros, de la provincia de Albacete.

Abenojar, Albaladejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Alcubillas, Aldea del Rey, Alhambra, Almagro, Almedina, Almuradiel, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Cabezarados, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Caracuel, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Corral de Calatrava, Cortijos (Los), Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente del Fresno, Granátula de Calatrava, Herencia, Labores (Las), Luciana, Malagón, Manzanares, Membrilla, Mestanza, Miguelturra, Montiel, Moral de Calatrava, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Pozuelos de Calatrava (Los), Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, Puertollano, Retuerta del Bullaque, Ruidera, San Carlos del Valle, San Lorenzo de Calatrava, Santa Cruz de los Cáñamos, Santa Cruz de Mudela, Socuéllamos, Solana (La), Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Valdepeñas, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de Fuente, Villanueva de los Infantes, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo, Villarrubia de los Ojos, Villarta de San Juan y Viso del Marqués, de la provincia de Ciudad Real.

Abia de la Obispalía, Acebrón, Alarcón, Alberca de Zánacara (La), Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, Almarcha (La), Almendros, Almodóvar del Pinar, Almonacid del Marquesado, Altarejos, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Barchín del Hoyo, Belinchón, Belmonte, Belmontejo, Bonilla, Buenache de Alarcón, Campillo de Altabuey, Cañadajuncosa, Cañavate (El), Caracena, Carrasposa de Haro, Carrasposa del Campo, Campos del Paraíso, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guisjarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Castillejo del Romeral, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Cuevas de Velasco, Enguadanos, Fresneda de Altarejos, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, Gabaldón, Granja de Iniesta, Herrumbrar (El), Hinojosa (La), Hinojosos (Los), Hito (El), Honrubia, Hontanaya, Hontecillas, Horcajada de la Torre, Horcajo de Santiago, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Iniesta, Ledaña, Leganiel, Loranca del Campo, Mesas (Las), Minglanilla, Moncalvillo de Huete, Monreal del Llano, Montalbano, Montalbo, Mota de Altarejos, Mota del Cuervo, Motilla de Palancar, Olivares del Júcar, Olmedilla de Alarcón, Olmedilla del Campo, Ossa de la Vega, Palomares del Campo, Paracuellos, Paredes, Parra de las Vegas (Las), Pedernoso (El), Pedroñeras (Las), Peral (El), Peralada (La), Pesquera (La), Picazo (El), Pinarejo, Pineda de Cigüela, Piqueras del Castillo, Portalrubio de Guadamejud, Poveda de la Obispalía, Pozoamargo, Pozorrubio, Pozoseco, Provençio (El), Puebla de Almenara, Puebla de Don Francisco, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Rubielos Altos, Rubielos Bajos, Saceda del Río, Saceda-Trasierra, Saelices, San Clemente, San Lorenzo de la Parrilla, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Solera de Gabaldón, Tarancón, Tébar, Torrejoncillo del Rey, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjunco, Tribaldos, Uclés, Valdecolmenas de Abajo, Valdemorero del Rey, Valeras (Las), Valhermoso de la Fuente, Valparaíso de Abajo, Valparaíso de Arriba, Valverde de Júcar, Valverdejo, Vara del Rey, Verdelpino de Huete, Vellisca, Villaescusa de Haro, Villagarcía del Llano, Villalgordo del Marquesado, Villalpardo, Villaalba del Rey, Villamayor de Santiago, Villanueva de Guadamejud, Villanueva de la Jara, Villar de Cañas, Villar de Aguila, Villar de la Encina, Villar de Maestre, Villar de Olalla, Villarejo de Fuente, Villarejo Periesteban, Villarejo Seco, Villares del Saz, Villarrubio, Villarta, Villas de la Ventosa, Villas de Naharro, Villaverde y Pasaconsol, Zafra de Zánacara y Zarza de Tajo, de la provincia de Cuenca.

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Abarreal de Tajo, Almonacid de Toledo, Almorox, Añover de Tajo, Arcicóllar, Argés, Barcience, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camarena, Camarenilla, Camuñas, Carmona, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casarrubios del Monte, Casasbuenas, Cedillo del Condado, Ciruelos, Cobeja, Cobisa, Consuegra, Corral de Almaguer, Cuerva, Chozas de Canales, Chueca, Dosbarrios, Escalona, Escalonilla, Esquivias, Fuen-salida, Gálvez, Gerindote, Guadamur, Guardia (La), Huecas, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lillo, Lominchar, Madridejos, Magán, Manzaneque, Maqueda, Marjaliza, Mascaraque, Mazarambroz, Menasalbas, Méntrida, Miguel Esteban, Mocejón, Mora, Nambroca, Navaherrosa, Noblejas, Noez, Novés, Numancia de la Sagra, Ocaña, Ollas del Rey, Ontígola, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Portillo de Toledo, Puebla de Almoradiel (La), Puebla de Montalbán (La), Pulgar, Quero, Quintanar de la Orden, Quismondo, Recas, Rielves, Romeras (El), San Martín de Montalbán, Santa Cruz de la Zarza, Santa Cruz de Retamar, Seseña, Sonseca, Tembleque, Toboso (El), Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas con Peña Aguilera (Las), Ventas de Retamosa (Las), Villacañas, Villa de Don Fadrique (La), Villafranca de los Caballeros, Villaluenga de la Sagra, Villamiel de Toledo, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarejos de Montalbán, Villarrubia de Santiago, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, Villatobas, Viso de San Juan (El), Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos y Yuncos, de la provincia de Toledo.

Artículo 5.

1. La leche que se utilice para la elaboración del «Queso Manchego» será exclusivamente de ovejas de raza manchega.
2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños ovinos de raza manchega con las dimensiones óptimas que permitan su adecuada explotación, pudiendo promover las medidas tendentes a tal fin.
3. Las instalaciones y la alimentación, para la explotación del ganado ovino, dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del queso, serán supervisadas por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 13 y 14.

Artículo 6.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas sanas, que reúna las condiciones que a continuación se relacionan:

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

Materia grasa: 6,5 por 100 mínimo.
Lactosa: 4 por 100 mínimo.
Proteínas: 4,5 por 100 mínimo.
Extracto seco útil: 11 por 100 mínimo.
Impurezas macroscópicas: Inferior al grado 3 de la norma UNE 34.100.
Acidez (Dornic): 25° máxima.
Prueba de reductasa con azul de metileno: 3 h. mínimo.
Cenizas: 0,8 por 100 máximo.

Tanto los parámetros microbiológicos como las sustancias farmacológicamente activas que pueda contener la leche se adaptarán a la normativa comunitaria vigente en ese momento.

- c) El Consejo Regulador podrá revisar las cifras precedentes al objeto de adaptar las modificaciones que procedan.

Artículo 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 la temperatura adecuada inferior a 4 °C, para evitar el desarrollo microbiano, para lo cual el Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos para las explotaciones que posean o instalen técnicas adecuadas para el enfriamiento lento 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.

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

Artículo 8.

La zona de elaboración y maduración del Queso Manchego coincide exactamente con la zona de producción de leche.

Artículo 9.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y queso, el control de elaboración, maduración y conservación, seguirán los procesos o prácticas que se citan 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.

Los controles y asesoramientos que practique el Consejo Regulador se podrán verificar sobre cualquiera de las fases o desde el ordeño de las ovejas, expedición, y transporte del producto. Siempre única y exclusivamente referido al producto amparado.

Artículo 10.

1. Cuajada.—La coagulación de la leche se provocará con cuajo natural u otras enzimas coagulantes que estén legalmente autorizados.

Para este proceso, la leche será calentada a 28-32° durante cuarenta y cinco a sesenta minutos.

La cuajada obtenida será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 milímetros. Posteriormente, se agita toda la masa y se procede a un recalentamiento de la misma hasta alcanzar de modo paulatino una temperatura máxima de 40 °C.

No se autorizará para la elaboración de queso manchego la adición de ningún tipo de caseinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa, incluida la mantequilla.

2. Moldeado.—El moldeado se consigue introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos, Estos moldes dispondrán de los adecuados relieves para imprimir en las caras del queso la característica «flor» y en los lados la «pleita» y tendrán el tamaño preciso para que los quesos, una vez curados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos.

3. Prensado.—Una vez la cuajada en los moldes, se la somete a prensado en las prensas adecuadas para este fin. Durante esta operación se procederá a la aplicación de la placa de caseína que identifica cada pieza individualmente, la cual será suministrada por el Consejo Regulador.

4. Salado.—El proceso siguiente es la salazón, que puede ser húmeda o seca, aplicándose a veces las dos modalidades. Sólo se utilizará cloruro sódico y la duración máxima será de cuarenta y ocho horas en caso de inmersión en salmuera.

Artículo 11.

La maduración de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Manchego» tendrá una duración no inferior a sesenta días, contados a partir de la fecha del moldeado. Durante este período se aplicarán las prácticas del volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares.

El Consejo Regulador podrá establecer un tiempo superior de maduración, así como las normas de manipulación y limpieza de las cámaras. Asimismo, podrá aprobar o denegar otros lugares que pudieran ser solicitados como locales de maduración, hasta su salida al mercado.

CAPITULO IV

Características de los quesos

Artículo 12.

1. El queso manchego es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche de oveja de la raza Manchega y con una maduración mínima de sesenta días. La leche puede ser cruda o pasterizada; en el caso que se elabore con leche cruda procedente de ganaderías propias y/o de gana-

derías ubicadas en términos municipales limítrofes al lugar de fabricación, el queso se denomina artesano.

2. Al término de su maduración, presentará las siguientes características físicas:

Forma: Cilíndrica con caras sensiblemente planas.

Altura: Entre 7 y 12 centímetros.

Diámetro: Entre 9 y 22 centímetros.

Peso: Entre 1 y 3,5 kilogramos.

Corteza: Dura, de color amarillo pálido o verdoso-negruzco, en el caso de que no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración. La corteza debe presentar las impresiones de los moldes o «pleitas» en la superficie lateral y de la «flor» en las caras planas. Se encontrará libre de parásitos (ácaros, etc.).

Pasta: Firme y compacta, de color variable, desde el blanco hasta el marfil-amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos. Aroma y sabor característicos.

Y las siguientes características físico-químicas:

pH: 4,8 a 5,8.

Extracto seco: Mínimo 55 por 100.

Grasa: Mínima del 50 por 100 sobre el extracto seco.

Índice de refracción a 40 °C. del 1,4530 al 1,4557.

Para la detección de leches extrañas se aplicará la normativa contemplada en el Real Decreto 1533/1991, de 18 de octubre, por el que se aprueban los métodos oficiales de análisis de leche y productos lácteos.

Proteína total sobre el extracto seco: 30 por 100 mínimo.

Cloruro sódico: Máximo 2,3 por 100.

Los límites máximos microbiológicos serán:

«Escherichia coli»: Máximo 1×10^3 col/gramo.

«Staphylococcus aureus»: Máximo 1×10^2 col/gramo.

«Salmonella shigella»: Ausencia en 25 gramos.

«Listeria monocitogenes»: Ausencia en 25 gramos.

3. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan las anteriores características organolépticas o los que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características organolépticas exigibles en los mismos, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Queso Manchego» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en los artículos 30 y 38.

CAPITULO V

Registros

Artículo 13.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:
 - a) Registro de Ganaderías.
 - b) Registro de Queserías Artesanales.
 - c) Registro de Locales de Maduración.
 - d) Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche.
 - e) Registro de Queserías Industriales.

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

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

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

5. En las instalaciones inscritas en los Registros deberá existir una neta separación entre materia prima y su proceso de elaboración, almacenamiento o manipulación de los productos destinados a ser amparados por la Denominación de Origen y las que no estén destinadas a este fin.

6. El Consejo Regulador podrá suspender o anular la inscripción de una empresa cuando los titulares de la misma no se atuvieran a lo dispuesto en el Reglamento, suspensión que podrá aplicarse con carácter temporal cuando se compruebe que carece de actividad o no haya comercializado,

amparado por la Denominación de Origen, al menos, el 50 por 100 de la producción de leche recibida amparada en sus instalaciones.

7. La inscripción en los Registros será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en los mismos. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de tiempo de doce meses antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Artículo 14.

1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las situadas en los municipios relacionados en el artículo 4 que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de queso manchego.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario, término municipal, número de cartilla ganadera, número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios por el Consejo Regulador, para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

Artículo 15.

1. En los Registros 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 o arrendatario, en su caso; razón social, localidad y zona de emplazamiento; características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería disponga de cámaras de maduración, se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de las mismas.

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

3. En el caso de que los titulares de la empresa quesera no sean propietarios de los locales, se hará constar esta circunstancia, indicando el nombre del propietario. El Consejo Regulador se reserva la facultad de denegar la inscripción en el Registro correspondiente, cuando el contrato no ofrezca las debidas garantías de continuidad y estricto cumplimiento del Reglamento.

4. El Consejo Regulador se reserva la facultad de autorizar el registro de nuevas queserías cuando las mismas no cuenten con la posibilidad de obtener leche amparada o las circunstancias del mercado lo exijan por existir excedentes de producto amparado.

5. Las queserías industriales que posean otras líneas de producción distintas del queso manchego, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción.

6. Cuando una quesería no elabore producto amparado durante un período continuado de doce meses, sin razón justificada y documentada, causará baja en los Registros correspondientes.

Artículo 16.

1. En el Registro de Locales de Maduración se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen exclusivamente a la maduración de queso manchego 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 del presente Reglamento.

2. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán durante todo el proceso de una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 85 por 100 y una temperatura que oscilará entre 12° 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.

Artículo 17.

1. En el Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche se inscribirán todos aquellos que estén legalmente constituidos y reconocidos. Para su inscripción presentarán la documentación que acredite dicho extremo.

2. El Consejo Regulador hará que cumplan las siguientes condiciones los inscritos en este Registro:

2.1 Cada Centro de Recogida tendrá que estar ubicado dentro de la zona amparada por la Denominación de Origen.

2.2 Todos los Ganaderos de ovino que pertenezcan al Centro tendrán que estar inscritos en el Registro del Consejo Regulador.

2.3 El Centro tendrá que enviar periódicamente los partes de producción de leche correspondientes a sus Ganaderos.

2.4 El Centro de Recogida se hará cargo del pago de la tasa de leche de sus Ganaderos.

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

Artículo 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 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 deberá ser actualizado todos los años en la fecha que se determine.

CAPITULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 19.

1. Sólo las personas físicas 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 físicas o jurídicas que tengan sus queserías inscritas 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 Manchego» 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 deban 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.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como 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 físicas o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones.

Artículo 20.

1. Las queserías inscritas sólo podrán elaborar queso manchego con leche proveniente de ovejas de raza manchega inscritas en el Registro de Ganaderías del Consejo Regulador.

2. 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.

Las cámaras de maduración y conservación cumplirán lo establecido en los puntos 2 y 3 del artículo 16 del presente Reglamento.

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

Artículo 21.

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la Denominación de Origen 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 Manchego».

Artículo 22.

Por el solo hecho de la inscripción, las empresas 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.

Artículo 23.

1. Todo Queso Manchego irá identificado exteriormente mediante el sistema tecnológico que en ese momento determine el Consejo Regulador, siendo obligatorio este marcado para todos los quesos amparados por la Denominación de Origen, con el objeto de poder distinguirlos del resto de los quesos.

2. Los quesos para el consumo llevarán colocada una contraetiqueta que identifica individualmente cada pieza autorizada por el Consejo Regulador, la cual será suministrada por el mismo.

3. En las etiquetas propias de cada quesería o cámara de maduración que se utilicen en los quesos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada, la siguiente leyenda: «Queso Manchego. Denominación de Origen», además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente. En el caso de que el queso sea artesano, se hará constar esta circunstancia en la etiqueta.

4. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las empresas 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 en 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 empresa propietaria de la misma, previa audiencia de la empresa interesada.

5. 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 las instalaciones ganaderas, las queserías y las cámaras de maduración inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 24.

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.

Artículo 25.

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

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 y prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

Artículo 26.

1. El queso amparado con la Denominación de Origen sólo podrá comercializarse conservando su corteza, las características externas y naturales de maduración, o previo lavado de la misma. Podrá ser parafinado o recubierto con sustancias inactivas transparentes y autorizadas o embaldado con aceite de oliva, pero en todos los casos la corteza conservará su aspecto y color naturales, y deberá de ser legible la impresión de la placa de caseína o similar. En ningún caso se autorizará el empleo de sustancias que proporcionen a la corteza un color negro.

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

En los envases que contengan estas porciones figurará la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo Regulador, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 del presente Reglamento.

Artículo 27.

El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la Denominación expedidos por cada empresa 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 empresas inscritas.

Artículo 28.

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, sin poder despacharse por la Aduana las exportaciones que carezcan de dicho certificado.

Artículo 29.

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 localidades:

a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas presentarán al Consejo Regulador, durante la época de ordeño y en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y, en caso de venta, el nombre del comprador. Será motivo para causar baja en el Registro de Ganaderías la falta de envío del parte de producción de leche al Consejo Regulador periódicamente.

b) Todas las empresas 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 elaborados y locales de maduración o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador, en los quince primeros días de cada mes, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuran en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo Regulador. Se podrán suprimir los servicios que presta el Consejo Regulador a aquellas queserías que no envíen a su debido tiempo los partes de recepción de leche y elaboración de queso manchego contenidos en el libro de control de queserías.

c) Todas las empresas 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. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

d) El Consejo Regulador podrá establecer para el control de las queserías artesanales un libro que, recogiendo el contenido de los apartados a), b) y c) de este artículo, tenga una interpretación sencilla y una cumplimentación rápida.

2. Los controles e inspecciones que practique el personal técnico del Consejo Regulador se podrán verificar sobre cualquiera de las fases o estadios, desde el estado sanitario de las ovejas hasta el ordeño, la conservación de la leche, la expedición, el transporte, el tratamiento de la leche, el proceso de elaboración, maduración y conservación, etiquetado, envasado y transporte del producto amparado.

3. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerada como falta muy grave.

Artículo 30.

1. La leche y los quesos que por cualquier causa presentasen defectos, alteraciones sensibles o que en su 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 y 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

Artículo 31.

1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha como órgano desconcentrado de la misma 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 32 del presente Reglamento, estará determinado:

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

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

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

Artículo 32.

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.

Artículo 33.

1. El Consejo Regulador está constituido por:

a) Un Presidente, elegido de entre los Vocales, propuesto por el Consejo Regulador y ratificado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

b) Un Vicepresidente, elegido de entre los Vocales, propuesto por el Consejo Regulador y ratificado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

c) Dieciséis Vocales, en representación de los sectores siguientes:

Cuatro Vocales en representación de las Queserías Cooperativas y Sociedades Agrarias de Transformación.

Cuatro Vocales en representación de los Titulares de Ganaderías.
Cuatro Vocales en representación de las Queserías Artesanales.
Cuatro Vocales en representación de las Industriales.

2. También podrá contar el Consejo con la presencia de un Vocal técnico designado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. Del mismo modo, y cuando los temas a tratar así lo requieran, se recabará la colaboración de peritos en la materia de que se trate, siempre y cuando se estime pertinente por el Consejo Regulador.

3. Los cargos de Vocales electos serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Por cada uno de los Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular.

4. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa legal, su vacante será cubierta por el sustituto, 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 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.

Artículo 34.

1. Los Vocales a los que se refiere en el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, una en el sector ganadero y otra en el sector elaborador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de las mismas.

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

Artículo 35.

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: Organizar el régimen interior del Consejo.

Sexto: Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador.

Séptimo: Organizar y dirigir los servicios.

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

Noveno: Remitir a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 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.

Décimo: Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o lo encomiende la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

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

3. El Presidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Per decisión de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

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

4. En caso de cese o fallecimiento del Presidente automáticamente ocupará el cargo el Vicepresidente.

5. En caso de cese o fallecimiento del Vicepresidente, el Consejo Regulador, en el plazo de urmes, nombrará un nuevo Vicepresidente.

6. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por el Vocal de mayor edad.

Artículo 36.

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

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, al menos del, 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.

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

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo.

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

Artículo 37.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a la plantilla aprobada por el Consejo Regulador, que figurará dotada en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo Regulador 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 Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

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

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 Regulador.

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

4. Para los servicios de control, vigilancia y asesoramiento, contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el organismo competente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, con las siguientes atribuciones inspectoras:

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

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, al personal necesario, siempre que tengan aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

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

Artículo 38.

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 intracomunitario y con terceros países, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Pleno del 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 30.

La resolución del Consejo Regulador podrá ser recurrida en recurso ordinario ante el Consejero de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

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

Artículo 39.

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

1.1 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 0,50 por 100 del valor de la leche entregada a las queserías inscritas y destinada a la elaboración de queso manchego.
- El 1,50 por 100 de exacción sobre el valor del producto amparado comercializado.
- 100 pesetas por expedición de certificados o visados de facturas.
- El doble del precio de coste de las contraetiquetas o precintas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

- Los titulares de las ganaderías inscritas.
- Los titulares de las queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso amparado por la Denominación al mercado.
- Los titulares de las firmas inscritas solicitantes de visados de facturas o certificados.
- Los titulares de las empresas solicitantes de las mismas.

1.2 Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

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

1.4 Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, 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 disposiciones complementarias.

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

Artículo 40.

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 manchego se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador y/o en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha» de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 41.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento; a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, el Vino y de los Alcoholes; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la vigente Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del

Procedimiento Administrativo Común, y a cuantas disposiciones generales sean aplicables en el momento sobre la materia.

En todo caso, se observarán los principios y garantías reconocidos por el ordenamiento penal.

Para la aplicación de la normativa anterior se tendrá en cuenta lo que establece el Real Decreto 3457/1983, de 5 de octubre, de traspad de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en materia de Denominaciones de Origen, viticultura y enología.

Artículo 42.

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 del 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. Concurriendo diversas normas se seguirá lo establecido según los principios penales.

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

Artículo 43.

Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por personas inscritas en alguno de los registros de la Denominación de Origen se clasificarán, a efectos de su sanción, como sigue:

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 y omisiones en las declaraciones, asientos, libros de registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

1. Falsear u omitir datos y comprobantes en los casos en que sean requeridos para la inscripción en los diferentes registros.

2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador las variaciones en los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.

3. Omitir o falsar datos relativos a las producciones o movimientos de productos.

4. Las demás 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 aplicarse, además, el decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

1. Incumplir las normas vigentes sobre prácticas de producción, conservación y transporte de la leche.

2. Utilizar, para la elaboración de quesos a amparar por la Denominación, leche que no cumpla las condiciones establecidas en este Reglamento.

3. Incumplir las normas de elaboración y maduración de los quesos.

4. Emplear en la elaboración del queso a proteger productos no autorizados en el Reglamento.

5. Las demás infracciones a lo dispuesto en el 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 de Origen o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio.—Se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas al doble del valor de los productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, llevando aparejado el decomiso del producto en cuestión. Estas infracciones son las siguientes:

1. Emplear 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 quesos no protegidos.

2. Emplear la Denominación de Origen para quesos que no hayan sido elaborados, madurados y conservados conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones y características organolépticas que deban caracterizarlos.

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

4. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la Denominación, así como la falsificación de los mismos.

5. Expedir 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, inscripción, maduración o el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas o autorizadas por el Consejo Regulador.

9. El impago de las exacciones parafiscales previstas en este Reglamento por parte de los sujetos pasivos de cada una de ellas.

10. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo Regulador y que perjudiquen o desprestigien la denominación, o suponga un uso indebido de la misma.

Artículo 44.

1. Infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador:

a) Utilizar indebidamente la Denominación de Origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráficas o fonéticas con los nombres protegidos por la Denominación de Origen, o con los signos y 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 geográficos protegidos por la Denominación de Origen en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por los términos «tipo» u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa que irá desde 20.000 pesetas hasta el doble del valor de las mercancías, cuando este valor supere aquella cantidad, llevando aparejado su decomiso.

Artículo 45.

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

1. Se aplicarán en su grado mínimo:

a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observación de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.

b) Cuando los defectos no se subsanen en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

2. Se aplicarán en su grado medio:

a) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

b) Cuando los defectos no se subsanen en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

c) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.

d) En todos los casos en los que no proceda la aplicación del grado mínimo o máximo.

3. Se aplicarán en su grado máximo:

a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestando colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.

b) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

c) Cuando de la infracción se deriven perjuicios graves para la Denominación, sus inscritos o los consumidores.

Artículo 46.

En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las seña-

ladas 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 elevarse hasta el triple de las mismas.

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

Artículo 47.

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, será la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente o el organismo competente los encargados de incoar e instruir el expediente.

3. La instrucción y resolución de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento, realizadas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 48.

1. La resolución de los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, corresponden al propio Consejo cuando la multa no exceda de 50.000 pesetas; en estos casos, ni el Secretario ni el instructor del expediente podrán ser miembros del Consejo Regulador. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento y trasladará las actuaciones a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente o al organismo competente.

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

3. La decisión del decomiso definitivo de productos y destino de éstos corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Artículo 49.

En los casos en que la infracción corresponda al uso indebido de la Denominación, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas oportunas, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

26703 RESOLUCION de 17 de noviembre de 1995, del Centro de Investigaciones Sociológicas, por la que se convocan ayudas dedicadas a la explotación del Banco de Datos para el año 1996.

Entre las funciones atribuidas al Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS), figura la realización de estudios que contribuyan al análisis científico de la sociedad española, así como la promoción y fomento de la investigación en ciencias sociales mediante la convocatoria de ayudas en las materias propias de su competencia.

Por otra parte, el Banco de Datos del CIS contiene una considerable riqueza de datos susceptibles de explotación intensiva para el mejor conocimiento de la sociedad española. Para facilitar una mayor producción de investigaciones derivadas de los mismos, y contribuir al objetivo antes enunciado, resulta oportuno convocar ayudas a la investigación en el campo de la Sociología o Ciencia Política aplicada. Las ayudas serán de dos tipos: Unas para proyectos de menor volumen y complejidad, a desarrollar, preferentemente, por jóvenes investigadores, y otras que financien proyectos de mayor envergadura.

La convocatoria se regirá por las siguientes bases:

Primera.—Podrán solicitar las ayudas todas aquellas personas que se encuentren en posesión del título de Licenciado universitario o equivalente.