

## CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO

### *DECRETO 69/2003, de 20 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Queso de Ibores” y su Consejo Regulador.*

La Denominación de Origen “Queso Ibores” fue reconocida provisionalmente por Orden de 25 de abril de 1994, de la Consejería de Agricultura y Comercio.

El Consejo Regulador Provisional fue designado por Resolución de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de 25 de abril de 1994, posteriormente modificado por las Resoluciones de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de 25 de abril de 1994 y 30 de octubre de 1998, y finalmente renovado en virtud del proceso electoral iniciado el 17 de abril de 2000.

Una vez que ha sido redactado el Reglamento por el Consejo Regulador, conforme a la normativa nacional y comunitaria de aplicación, en concreto el Reglamento CEE 2081/1992 del Consejo de 14 de julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios, y de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, en su Reglamento de aplicación aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y en los Reales Decretos 728/1988, de 8 de junio y 1643/1999, de 22 de octubre, procede autorizar la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” con el carácter transitorio que se recoge en la norma comunitaria citada, en tanto se produce su definitiva inscripción en el Registro Comunitario de D.O.P. e I.G.P.

Para la aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” y su Consejo Regulador se ha tenido en cuenta la competencia exclusiva atribuida a la Comunidad Autónoma de Extremadura por el artículo 7.1.34 del Estatuto de Autonomía, modificado por Ley Orgánica 12/1999, de 6 de mayo, y las atribuciones transferidas a la Junta de Extremadura por el Real Decreto 4187/1982, de 29 de diciembre, en materia de Denominaciones de Origen, viticultura y enología.

Asimismo, en cuanto a la definición de la personalidad jurídica de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas, Denominaciones Específicas e Indicaciones

Geográficas Protegidas de ámbito no superior al territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, se ha de estar a lo prevenido en la Disposición Adicional Tercera de la Ley 12/2002, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura para 2003.

En virtud de lo expuesto, y de conformidad con el artículo 90.2 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a propuesta del Consejero de Economía, Industria y Comercio, y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en su sesión de 20 de mayo de 2003

### DISPONGO

Artículo único.-

1. Se autoriza la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” y se aprueba con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento CEE 2081/1992 del Consejo de 14 de julio, el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” y su Consejo Regulador, redactado por su Consejo Regulador, cuyo texto se inserta como Anexo al presente Decreto.

2. Se constituye el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores”, como una entidad pública sin ánimo de lucro, bajo la tutela de la Consejería competente en materia de comercio y como órgano de colaboración de la misma, conforme a lo dispuesto en la Disposición Adicional Tercera de la Ley 12/2002, de 19 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma para 2003.

### DISPOSICIÓN ADICIONAL

El Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” y su Consejo Regulador será comunicado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a los efectos de que se proceda por parte de éste a su ratificación.

### DISPOSICIÓN FINAL

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 20 de mayo de 2003.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
JUAN CARLOS RODRÍGUEZ IBARRA

El Consejero de Economía, Industria y Comercio,  
MANUEL AMIGO MATEOS

## ANEXO

### REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “QUESO IBORES” Y SU CONSEJO REGULADOR

#### CAPÍTULO I

##### Generalidades

#### Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes; en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/1992, en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de productos agrícolas y alimentarios; Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas; quedan protegidos con la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores”, los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características especificadas 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 Protegida y al nombre geográfico de Ibores cuando este último sea aplicado a quesos.

2. Queda prohibida en otros quesos o productos lácteos, la utilización de nombres comerciales, nombres geográficos, marcas, términos, expresiones y signos que por similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se entiende aún en el caso que vayan precedidos de los términos: “tipo”, “gusto”, “estilo”, “elaborado en”, “madurado o curado en”, “con industrias en” u otros análogos.

#### Artículo 3.

La defensa de la Denominación de Origen Protegida, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad del producto amparado, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

#### Artículo 4.

1. El Consejo Regulador elaborará un Manual de Calidad, que será aprobado por la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, en aplicación de la Norma UNE-EN 45011: Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos, que será revisado por la autoridad competente y puesto a disposición de los inscritos.

2. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación.

#### CAPÍTULO II

##### De la producción

#### Artículo 5.

La zona de producción de leche apta para la elaboración del “Queso Ibores” abarca los municipios comprendidos en las comarcas naturales de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo en el Sureste de la provincia de Cáceres y que se relacionan a continuación: Aldeacentenera, Aldea del Obispo, Alía, Berzocana, Bohonal de Ibor, Cabañas del Castillo, Campillo de Deleitosa, Cañamero, Carrascalejo, Casas de Miravete, Castañar de Ibor, Conquista de la Sierra, Deleitosa, Fresnedoso de Ibor, Garciaz, Garvín, Guadalupe, Herguajuela, Higuera, Jaraicejo, Logrosán, Madroñera, Mesas de Ibor, Navalvillar de Ibor, Navezuelas, Peraleda de San Román, Robledollano, Romangordo, Torrecillas de la Tiesa, Trujillo, Valdecañas del Tajo, Valdela-casa del Tajo, Villar del Pedroso y Zorita.

#### Artículo 6.

1. La leche que se destine a la elaboración del “Queso Ibores” será de cabra Serrana, Verata, Retinta y cruces entre ellas, siempre que la leche reúna los parámetros mínimos establecidos en este Reglamento.

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de cabras, con las dimensiones óptimas que permitan su adecuado manejo y explotación, pudiendo promover las medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la productividad de los rebaños, la calidad de la leche y la reducción en la estacionalidad en la producción.

3. Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del “Queso Ibores”, serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en el Registro al que se refiere el Artículo 14,

debiendo estar en su caso claramente diferenciada la línea de producción y almacenamiento de la leche de las cabras inscritas de la leche no inscrita en los citados Registros.

4. La alimentación del ganado caprino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, y suplementos autorizados por la legislación vigente.

#### Artículo 7.

1. El ordeño de las cabras se llevará a cabo con las prácticas que garanticen la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

2. La leche se conservará a una temperatura inferior a 6° C para limitar el desarrollo microbiano, durante un periodo máximo de 48 horas.

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

4. El Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que instalen o mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfiamento, conservación y transporte de la leche.

#### Artículo 8.

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

a) Limpia y sin impurezas.

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

c) Las características de la leche serán:

1°.- Proteína: 3% mínimo.

2°.- Materia grasa: 4% mínimo.

3°.- Extracto seco total: 13% mínimo.

4°.- Acidez máxima: 15° Dornic.

5°.- pH: 6,5 mínimo.

### CAPÍTULO III

#### De la elaboración y maduración

#### Artículo 9.

La zona de elaboración y maduración del “Queso Ibores” coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche que se detallan en el Artículo 5.

El Consejo Regulador estudiará las peticiones que se puedan formular por ganaderos y queseros establecidos en términos colindantes a los municipios que se detallan en el Artículo 5 y propondrá la aprobación y la inclusión en la zona de elaboración y maduración, de los nuevos términos municipales que las circunstancias justificadas así lo aconsejen.

#### Artículo 10.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de fabricación, maduración y conservación, seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el artículo siguiente y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales del queso amparado por la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores”.

#### Artículo 11.

1. Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores”, serán obtenidos a partir de leche cruda, que cumplan las características reflejadas en el Artículo 8.

2. Cuajada. 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 Protegida “Queso Ibores”. El proceso de cuajado se realizará entre 28° C y 32° C de temperatura, durante un periodo de 60 a 90 minutos.

3. Corte. Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm de diámetro.

4. Moldeado y prensado. El moldeado se realizará introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos autorizados con el tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos.

Una vez la cuajada en los moldes, se le somete a prensado mediante los equipos adecuados para este fin, durante un tiempo de 3 a 8 horas, a presiones de 1 a 2 kg/cm<sup>2</sup>.

5. Salado. La solazan será húmeda o seca, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas, en una solución salina de concentración máxima de 20° Bé.

#### 6. Maduración.

a) En todos los casos el tiempo mínimo de maduración será de 60 días. Podrán tener la consideración de quesos “Artesanos” los elaborados por los productores con leche cruda, procedente de sus propios rebaños y con un periodo de maduración mínimo de 100 días. Cuando se trate de agrupaciones, S.A.T., cooperativas, etc., se conceptuarán como “Artesanos” los producidos por cada integrante, a partir de la leche de su respectivo rebaño, no autorizándose como “Artesanos” los producidos en común con leche mezclada procedente de diferentes componentes de la agrupación.

b) Las cámaras de maduración y conservación de “Queso Ibore”, deberán mantener una humedad relativa superior al 75% y una temperatura entre 4° C y 15° C.

### CAPÍTULO IV

#### Características de los quesos

##### Artículo 12.

1. El “Queso Ibore” es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra de las mencionadas en el Artículo 6.1, que al término de su maduración presenta las siguientes características:

#### A) FÍSICAS:

— FORMA: cilíndrica con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano convexa.

— ALTURA: de 5 a 9 cm.

— DIÁMETRO: de 11 a 15 cm.

— PESO: de 650 a 1.200 g.

— CORTEZA: semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados de aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones, producto de los distintos mohos. Caras y superficie perimetral lisa.

— PASTA: semidura, de color blanco marfil, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.

#### B) FÍSICO-QUÍMICAS:

— GRASA: mínima del 45% sobre el extracto seco.

— EXTRACTO SECO: mínimo 50%.

— pH: de 5,0 a 5,5.

— PROTEINA TOTAL SOBRE EXTRACTO SECO: mínimo 30%.

— NaCl: máximo 4%.

#### C) ORGANOLÉPTICAS:

Aroma de suave a moderado, a queso de cabra elaborado con leche cruda. Sabor franco característico, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto, y muy agradable al paladar.

#### D) MICROBIOLÓGICAS:

Según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

2. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el apartado 1. Los quesos que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibore”, y serán descalificados en la forma que se establece en el presente Reglamento.

### CAPÍTULO V

#### Registros

##### Artículo 13.

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

a) Registro de Ganaderías.

b) Registro de Queserías.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el apartado 1, se dirigirán en impreso normalizado al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a aquéllos incluidos en el Manual de Calidad, sobre las condiciones complementarias de carácter técnico que deberán reunir las ganaderías y queserías.

4. La inscripción en estos Registros, no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos, debiendo presentar documento que lo demuestre previamente a su inscripción en el Registro de la Denominación de Origen Protegida.

5. Las personas físicas o jurídicas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los registros correspondientes.

#### Artículo 14.

1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las situadas en los municipios relacionados en el Artículo 5, que reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de “Queso Ibores”.

2. En la inscripción figurarán: nombre del propietario y/o arrendatario en su caso, C.I.F., o D.N.I. de persona física o jurídica titular, término municipal, número de cartilla ganadera, libro de registro de caprino y número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios para la localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. El Consejo Regulador entregará a los propietarios de las ganaderías una credencial de dicha inscripción, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad.

#### Artículo 15.

1. En el Registro de Queserías, se podrán inscribir aquellas instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración detalladas en el Artículo 5, y que previamente el Consejo Regulador haya comprobado que son aptas para elaborar y madurar quesos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen Protegida.

2. En la inscripción figurarán: C.I.F., N.I.F. o D.N.I. de persona física o jurídica titular, nombre del propietario y/o arrendatario en su caso, razón social, localidad y emplazamiento, características, maquinaria, capacidad y 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 control 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. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción que no se destinen a transformación de producto destinado al amparo de la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas establecidas en el Manual de Calidad encaminadas a controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida.

4. Las industrias en las que existan otros tipos de quesos no amparados por la Denominación de Origen Protegida deberán declarar expresamente de qué tipos de queso se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su Manual de Calidad, para garantizar el perfecto control del origen y calidad de los quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida.

5. El Consejo Regulador entregará a los propietarios de las industrias una credencial de dicha inscripción, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad.

#### Artículo 16.

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

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

3. Las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas anualmente en el caso de las ganaderías y cada dos años las de queserías, de la forma que se determine en el Manual de Calidad del Consejo Regulador.

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

### CAPÍTULO VI

#### Derechos y obligaciones

#### Artículo 17.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas ganaderías estén inscritas en el Registro correspondiente, podrán producir leche para la elaboración de queso que vaya a ser destinado al amparo de la Denominación de Origen Protegida.

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

3. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibore”, a los quesos procedentes de queserías inscritas, que hayan sido producidos y madurados conforme las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones físico-químicas, microbiológicas y organolépticas que deben caracterizarlos y que están establecidas en el Artículo 12.

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

5. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros correspondientes, para poder obtener la certificación de su producto, deberán cumplir las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad, y de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura y el propio 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 preste 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 18.

1. Las queserías inscritas en el correspondiente Registro, podrán admitir, para la elaboración de quesos que no vayan a ser destinados a la Denominación de Origen Protegida, leche procedente de ganaderías no inscritas, siempre y cuando lo autorice el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el Manual de Calidad para controlar esa leche y sus derivados.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar, en caso necesario, a las queserías inscritas en sus cámaras de maduración, la coexistencia en ellas de quesos que inicialmente no se destinan a la Denominación Origen Protegida. “Queso Ibore” con los que se destinan a su amparo, siempre y cuando se garantice la correcta separación de los mismos y que los quesos no amparados hayan sido elaborados en la propia quesería. El Consejo Regulador, en su Manual de Calidad establecerá las normas a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos.

3. Las empresas que tengan inscritas queserías e instalaciones sólo podrán tener almacenados sus géneros, con destino a la Denominación de Origen Protegida, en los locales declarados en la inscripción.

#### Artículo 19.

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

2. No podrán utilizarse las razones sociales de las firmas inscritas con que figuren en los registros, como marcas comerciales aplicadas a queso no amparado por la Denominación de Origen Protegida.

#### Artículo 20.

1. Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida con destino a consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de los quesos y de fauna que no permita una segunda utilización.

2. En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente, e imprescindiblemente la fecha de elaboración y una referencia a su elaboración con leche cruda.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la Denominación de Origen Protegida, 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 revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa reclamación del interesado, según lo previsto en el Manual de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación Origen Protegida “Queso Ibore”.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un anagrama como símbolo de la Denominación de Origen Protegida. Asimismo el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las industrias inscritas, y en lugar visible y destacado, figure la identificación de la Denominación de Origen Protegida.

**Artículo 21.**

1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores”, deberá ser realizado exclusivamente en las queserías inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida.

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

**Artículo 22.**

1. El queso amparado con la Denominación de Origen Protegida, sólo podrá comercializarse conservando su corteza con las características externas naturales de maduración, o previo lavado o cepillado de la misma. Podrá ser untado con pimentón o aceite de oliva.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas, la comercialización en porciones de los quesos amparados, estableciendo a tal efecto en el Manual de Calidad un 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 de la Denominación de Origen Protegida, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 20.

**Artículo 23.**

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 Protegida, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías y queserías, se verán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

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, según las normas establecidas en el Manual de Calidad.

b) Las queserías inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro de balance, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y

procedencia de la leche recibida, número y peso total de los quesos fabricados, conforme a las cantidades de leche empleada y según las existencias y adquisiciones de materia prima, y locales donde se destinen estos quesos con derecho a Denominación de Origen Protegida. Así mismo, presentarán al Consejo Regulador en los 15 primeros días de cada mes, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuraran en el Libro, según el modelo que se adopte por el Consejo Regulador.

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

Así mismo, todas las firmas inscritas cumplimentarán los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que, con carácter general, pueda establecer la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura sobre producción, elaboración, existencia de almacenamiento y comercialización.

**Artículo 24.**

1. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Ganaderías o de Queserías estarán sometidas a control por el Consejo Regulador con objeto de verificar que los quesos destinados a comercializarse bajo la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” cumplen los requisitos del presente Reglamento, así como todos los establecidos en el Manual de Calidad.

2. Los controles que realizará el Consejo Regulador consistirán en inspecciones a las ganaderías, queserías donde se revisará la documentación generada y mantenida, el manejo del ganado y de la materia prima, el proceso de elaboración establecido y las características de la materia prima y del producto final mediante toma de muestras; que se someterán a análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos, según se establece en el Manual de Calidad.

3. El Consejo Regulador, una vez que su Comité Certificador dé la conformidad a la producción de quesos para que pueda ser comercializada como Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores”, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento y en el Manual de Calidad, entregará a la empresa etiquetas numeradas, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

4. Los quesos certificados deberán mantener sus cualidades y características, si en las auditorías de seguimiento se detecta la

no conformidad del producto con los requisitos o parámetros establecidos tanto en este Reglamento como en el Manual de Calidad, el Consejo Regulador retirará la certificación de acuerdo con lo previsto al efecto en el procedimiento de certificación del Manual de Calidad.

## CAPÍTULO VII Del Consejo Regulador

### Artículo 25.

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Queso Ibores” es una entidad pública sin ánimo de lucro, bajo la tutela de la Consejería competente en materia de comercio y órgano de colaboración de la misma.

2. El Consejo Regulador goza de personalidad jurídica propia y plena capacidad de obrar en el desempeño de las funciones que le atribuye expresamente el ordenamiento jurídico y el presente Reglamento.

3. Su funcionamiento y gestión se ajustará a las normas de derecho privado, sin perjuicio de su sometimiento al derecho administrativo cuando ejerzan potestades públicas.

4. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y elaboración.

b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores” en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenamiento, envasado, circulación y comercialización.

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

### Artículo 26.

1. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a la Denominación de Origen Protegida que se le encomiendan en el Artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en este Reglamento y aquellas otras que puedan encomendarse, desconcentrarse o delegarse por la Administración de la Comunidad Autónoma.

2. El Consejo Regulador tendrá la capacidad de delegar las funciones que considere necesario en personas o comités que estime

adecuados para llevarlas a cabo, tal como aparece reflejado en el Manual de Calidad.

3. El Consejo Regulador ejercerá además aquellas otras funciones que vengan exigidas para verificar el cumplimiento de las normas establecidas en el Reglamento respecto de las materias primas y de los productos, y certificar según la norma UNE-EN 45011, la conformidad de los quesos a lo dispuesto en este Reglamento.

### Artículo 27.

1. El Consejo Regulador estará constituido de forma paritaria por diez vocales:

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

b) Cinco Vocales en representación del sector quesero, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Queserías de la Denominación de Origen Protegida.

De entre estos diez vocales, se elegirá un Presidente y un Vicepresidente, perteneciendo el Presidente y el Vicepresidente a sectores distintos.

El Presidente será propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura. El Vicepresidente será elegido por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

La Consejería de Economía, Industria y Comercio podrá nombrar dos vocales, que asistirán a las sesiones del Consejo, con voz y voto.

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

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

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

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 empresa a que pertenezca. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen Protegida.

#### Artículo 28.

1. Los Vocales a los que se refieren los apartados a) y b) del párrafo uno del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos o miembros 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 Regulador doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

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

#### Artículo 29.

1. Le corresponde al Presidente.

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

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de la Denominación de Origen Protegida.

c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos, en cumplimiento de los acuerdos tomados al respecto por dicho Consejo.

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

e) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del citado Consejo, o excepcionalmente por la Comisión Permanente, según se refleja en el Manual de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

f) Organizar y dirigir los servicios de la Denominación de Origen Protegida.

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

h) Remitir a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación, y aquellos otros que, por su importancia, estime deban ser conocidos por la misma.

i) Supervisar el desarrollo de las certificaciones.

j) Asegurar la adecuación y eficacia del sistema de calidad.

k) Establecer y mantener relaciones exteriores.

l) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le encomiende la Consejería de Economía, Industria y Comercio.

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

3. El Presidente cesará:

a) Al término de su mandato.

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

c) Por decisión motivada de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

d) A propuesta del Consejo Regulador, con acuerdo de cese por mayoría absoluta y previa votación secreta de los demás miembros del Consejo Regulador.

e) Por las demás causas reconocidas en el Ordenamiento jurídico.

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

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

#### Artículo 30.

1. Al Vicepresidente corresponde:

a) Colaborar en las funciones del Presidente.

b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.

c) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

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

3. El Vicepresidente cesará:

- a) Al terminar su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) A petición de la mayoría de los miembros del Consejo Regulador.
- d) Por las demás causas reconocidas en el Ordenamiento jurídico.

4. Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y ratificación por parte del Consejero de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

#### Artículo 31.

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

2. Las sesiones del Consejo se convocarán, al menos, con ocho días de antelación, 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 medios adecuados, con constancia de su recepción y veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. Esta citación no será precisa cuando, en casos de extrema urgencia, estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y den su conformidad.

No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo, ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten, al menos, cuatro de los Vocales, con cuatro días de antelación como mínimo.

3. Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador, exponiendo el motivo de su ausencia. En este caso podrá delegar su voto en un suplente.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que aquéllos sean válidos, será necesario que concurran más de la mitad de sus miembros con derecho a voto. En caso de presentarse empate en sucesivas votaciones para aprobar un asunto, el Presidente podrá ejercer voto de calidad para resolver la situación.

Contra las resoluciones del Consejo Regulador, cabrá recurso de alzada ante el Consejero de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario por el pleno, podrá constituirse una Comisión Permanente, según lo previsto en el Manual de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Queso Ibores".

En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se aprobarán también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que este celebre.

#### Artículo 32.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador dispondrá del personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por aquél y que figuren dotadas en su presupuesto.

2. El Consejo Regulador tendrá un Secretario designado por el propio Consejo, a propuesta del Presidente, del que dependerá directamente 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 las 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) Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo Regulador y, por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escrito de los que deba tener conocimiento.
- e) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

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

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

4. Para ejercer los servicios de control y vigilancia, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado. Éstos podrán ser subcontratados, siempre que se tenga aprobado en el presupuesto dotación para este concepto, conforme a los requisitos establecidos en el Manual de Calidad del Consejo Regulador.

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

#### Artículo 33.

1. El Consejo Regulador nombrará un Comité Certificador formado por los representantes de las partes implicadas con el producto. El Comité Certificador será seleccionado por el Consejo Regulador previo estudio de su competencia y conocimiento del producto.

Sus cometidos son los siguientes:

a) Tomar las decisiones relativas a la concesión y cancelación de las certificaciones.

b) Supervisar las actuaciones del Consejo Regulador para salvaguardar su imparcialidad, objetividad e independencia, en materia de certificación.

2. El Pleno del Consejo Regulador, con la resolución adoptada por el Comité Certificador, emitirá el certificado y, en su caso, la descalificación de la producción de queso en la forma prevista en el Artículo 24. La resolución del Consejo Regulador, podrá ser recurrida en recurso de alzada, ante el Consejero de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, dentro del plazo de un mes, tal como prevén los Artículos 114 y concordantes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad las normas de la constitución y funciones del Comité Certificador.

#### Artículo 34.

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

1.1. Con el producto de las tasas establecidas por la Ley 18/2001, de 14 de diciembre, sobre Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

a) El 1 por 100 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración de “Queso Ibore”. La base imponible será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el valor medio en euros, del coste del litro durante la campaña precedente.

b) El 1,5 por 100 del valor de los quesos amparados por la D.O.P. “Queso Ibore”. La base imponible será el resultado de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por la cantidad o el volumen vendido.

c) 1,5 euros por derechos de expedición de certificados de origen, volantes de circulación, visados de facturas y otros documentos análogos.

d) El doble del precio de coste de etiquetas, contraetiquetas, precintas, placas, brazaletes y envases, así como por las operaciones de sellado y marcaje.

e) Por tramitación de los expedientes para la inscripción en los diferentes Registros del Consejo Regulador, el importe de la Tasa será el que establezca el Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura, a propuesta del propio Consejo Regulador, previa elaboración de los correspondientes estudios de costes, de conformidad con lo establecido en el apartado segundo de la Disposición Adicional Cuarta de la Ley 8/2002, de 14 de noviembre, de Reforma Fiscal de la Comunidad Autónoma de Extremadura, sin que, en ningún caso, pueda superar la cuantía de 300 euros.

Los sujetos pasivos de cada una de las tasas son:

— De la a), los titulares de ganaderías inscritas.

— De la b), los titulares de las queserías inscritas que expidan queso al mercado.

— De la c), d) y e), los titulares de ganaderías y/o queserías inscritas que soliciten o a quienes se presten de oficio los servicios enumerados.

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 Regulador 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 Economía, Industria y Comercio 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 18/2001, de 14 de diciembre, sobre Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a la Ley 8/2002, de 14 de noviembre, de Reforma Fiscal y disposiciones complementarias.

3. La aprobación de los presupuestos del Consejo Regulador y de su contabilidad, se realizará por la Consejería de Economía, Industria y Comercio, de acuerdo con las normas establecidas por este centro, y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

#### Artículo 35.

1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción y elaboración de “Queso Ibores” se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador, y en la forma y lugares que estime más eficaces, para su conocimiento por los interesados.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador, cabrá recurso de alzada ante el Consejo de Economía, Industria y Comercio dentro del plazo de un mes, tal como prevén los Artículos 114 y concordantes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

### CAPÍTULO VIII

#### De las infracciones, sanciones y procedimiento

#### Artículo 36.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento; a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, al Decreto 9/1994, de 8 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre procedimientos sancionadores seguidos en la Comunidad Autónoma de Extremadura; al Decreto

18/2003, de 25 de febrero, por el que se determinan los órganos competentes para el ejercicio de las funciones inspectoras y sancionadoras en materia de calidad agroalimentaria y comercialización de productos pesqueros en la Comunidad Autónoma de Extremadura, y a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

#### Artículo 37.

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento, en el Manual de Calidad y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa y las accesorias de decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la Denominación de Origen Protegida, y baja temporal o definitiva en el Registro o Registros de la Denominación de Origen Protegida. “Queso Ibores”, tal como se expresa en los Artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia puedan ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el Artículo 120 de la Ley 25/1970 de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, y en el Artículo 120 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de aplicación de la Ley de 2 de diciembre de 1970.

#### Artículo 38.

1. Según dispone el Artículo 129 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, el Artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen Protegida se clasifican a efectos de su sanción en la forma siguiente:

a) Faltas leves: Se sancionarán con apercibimiento con multa del 1 al 10 por ciento del valor de las mercancías afectadas.

Estas faltas son, en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, libros, registros, volantes de circulación y demás documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente los siguientes:

1. Falsear u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.

2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.

3. Omitir o falsear datos relativos a producción o movimiento de productos.

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

b) Faltas graves: Infracciones a lo establecido en el Reglamento y en el Manual de Calidad sobre producción, elaboración, características, almacenamiento y venta de los quesos protegidos: se sancionarán con multa del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados, aplicarse además, el decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. Incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas de producción que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

2. Utilizar para la elaboración de quesos amparados leche no autorizada a que se refiere el Artículo 6.1 del presente Reglamento, y en general cualquier práctica que influya en la calidad del producto.

3. El incumplimiento de normas de elaboración, maduración, y demás condiciones establecidas en el Artículo 8 de este Reglamento.

4. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de almacenamiento y transporte.

5. El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento sobre queserías.

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

c) Faltas muy graves: Infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen Protegida o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio: se sancionarán con multas que irán desde 120,20 euros al doble del valor de los productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, pudiendo llevar aparejado el decomiso del producto en cuestión.

Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Denominación de Origen Protegida o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de quesos no protegidos.

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

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

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

5. La expedición de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

6. La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados, en tipo de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

7. La expedición, circulación o comercialización de quesos de la Denominación de Origen Protegida desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

8. Efectuar el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas y 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 dichas exacciones.

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

Artículo 39.

1. Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, por uso indebido de la Denominación de Origen Protegida o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio, tendrán en todo caso la consideración de faltas muy graves. Estas infracciones son las siguientes:

1) Utilizar indebidamente la Denominación de Origen Protegida.

2) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud geográfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen Protegida o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los organismos competentes.

3) Emplear los nombres geográficos protegidos por la Denominación de Origen Protegida, en etiquetas o propagandas de productos, aunque vayan precedidos por el término "tipo" u otros análogos.

4) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen Protegida o tienda a producir confusión al consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se sancionarán con multas que irán desde 120,20 euros hasta el doble del valor de las mercancías, cuando este valor supere esta cantidad, pudiendo llevar aparejado su decomiso.

#### Artículo 40.

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

1º. Se aplicaran en su grado mínimo:

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

2) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

3) Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.

2º. Se aplicarán en su grado medio:

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

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

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

4) En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.

3º. Se aplicarán en su grado máximo:

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

2) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

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

4) En los casos de infracciones muy graves, además de las sanciones establecidas, podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal del uso de la Denominación de Origen Protegida, o la baja de los Registros de la misma.

La suspensión temporal, no superior a tres meses, del uso de la Denominación de Origen Protegida, llevará aparejado la suspensión del derecho a Certificados, Contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

La baja supondrá la expulsión del infractor en los Registros del Consejo Regulador, y como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la Denominación de Origen Protegida.

#### Artículo 41.

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

2. En caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el Artículo 435 del Código Penal.

#### Artículo 42.

En caso de reincidencia las multas serán superiores en un 50% a las señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

En caso de que el reincidente cometa nueva infracción las multas podrán elevarse hasta el triple de las mismas. Se considerará reincidente al infractor sancionado, mediante resolución firme, por una o más infracciones de la misma naturaleza cometidas en el término de un año.

Se podrán publicar en el Diario Oficial de Extremadura, las sanciones aplicadas a efectos de ejemplaridad.

#### Artículo 43.- Incoación de Expedientes.

1. La iniciación de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de los Registros contemplados en el presente Reglamento.

En los procedimientos sancionadores iniciados por el Consejo Regulador actuarán de Instructor y Secretario aquellas personas que designe el mismo, teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 6.1. a) del Decreto 18/2003, de 25 de febrero, por el que se determinan los órganos competentes para el ejercicio de las funciones inspectoras y sancionadoras en materia de calidad agroalimentaria y comercialización de productos pesqueros.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por personas físicas o jurídicas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma y no inscritas en los

Registros del Consejo Regulador, la iniciación de los expedientes sancionadores corresponderá al Jefe de Servicio de Promoción Comercial de la Dirección General de Comercio.

3. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por personas físicas o jurídicas ubicadas fuera del ámbito de la Comunidad Autónoma, la iniciación de los expedientes sancionadores corresponderá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 44.- Resolución de Expedientes.

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 1.502,53 euros. En estos casos ni el Secretario, ni el Instructor pueden pertenecer al Consejo. Si excediera de este límite, se elevará propuesta a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

2. La resolución de los expedientes, por infracciones cometidas por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración de la Junta de Extremadura, atendiendo a lo dispuesto en el artículo 6.2 del Decreto 18/2003, de 25 de febrero, por el que se determinan los órganos competentes para el ejercicio de las funciones inspectoras y sancionadoras en materia de calidad agroalimentaria y comercialización de productos pesqueros.

3. La resolución de los expedientes, por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Extremadura, contra esta Denominación de Origen Protegida, corresponderá a la Administración General del Estado.

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

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

6. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen Protegida 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.

7. En todos los casos en los que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las

tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado, y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en las correspondientes leyes de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y demás disposiciones aplicables en la materia.

#### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Con el objeto de adaptar el régimen actual de funcionamiento de la Denominación de Origen Protegida y las obligaciones de las personas inscritas a cuanto determina este Reglamento, queda facultada la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, para dictar, a petición del Consejo Regulador, las normas convenientes a fin de que dicha evolución pueda efectuarse de forma gradual, quedando finalizada a los dos años, contados a partir de la fecha de publicación de este Reglamento en el Diario Oficial de Extremadura.

#### *DECRETO 70/2003, de 20 de mayo, por el que se regula la intensificación de ayudas y subvenciones en el Sector Textil-Confección de Extremadura durante el ejercicio de 2003.*

El II Plan de Industria y Promoción Empresarial 2000-2003 firmado por la Junta de Extremadura y los agentes económicos y sociales de la región, se articula en tres medidas de carácter horizontal (el desarrollo sectorizado, la vertebración territorial y la agilidad y eficacia) que impregnan el resto de los programas verticales.

A lo largo del funcionamiento de este II Plan de Industria y Promoción Empresarial se han ido poniendo en marcha las distintas medidas de carácter vertical que dicho Plan propugnaba, a saber:

— En la medida 2.1 de Apoyo directo al tejido empresarial se han publicado el Decreto 43/2001, de 20 de marzo, por el que se establece un régimen de incentivos extremeños a la inversión para el tejido empresarial; el Decreto 96/2001, de 13 de junio, por el que se establece el Régimen de Incentivos Agroindustriales Extremeños; el Decreto 142/2001, de 25 de septiembre, por el que se establece un programa de financiación prioritaria para el tejido empresarial; el Decreto 154/2001, de 9 de octubre, por el que se establece la concesión de ayudas a la comercialización y transformación de los productos de la pesca y de la acuicultura; y el Decreto 40/2003, de 8 de abril, por el que se regula la convocatoria de concesión de subvenciones para la construcción de Centros Autorizados de Recepción y Descontaminación para vehículos fuera de uso.