

I. Disposiciones Generales

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y COMERCIO

ORDEN de 29 de abril de 1992, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de La Serena» y su Consejo Regulador.

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

CAPITULO I

Generalidades

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

ARTICULO 2.º 1.—La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre geográfico de La Serena 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 por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se entiende aun en el caso que vayan precedidos de los términos: «tipo» «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado o curado en», «con industrias en» u otros análogos.

ARTICULO 3.º La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, a la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y

Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de leche

ARTICULO 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso de La Serena» está constituida por los términos municipales de la provincia de Badajoz que se relacionan a continuación:

- Benquerencia de la Serena
- Cabeza del Buey
- Campanario
- Capilla
- Castuera
- Esparragosa de Lares
- Esparragosa de la Serena
- El Risco
- Garlitos
- Higuera de la Serena
- La Coronada
- La Haba
- Magacela
- Malpartida de la Serena
- Monterrubio de la Serena
- Peñalsordo
- Quintana de la Serena
- Sancti-Spíritus
- Valle de la Serena
- Zarza-Capilla

ARTICULO 5.º 1.—La leche que se destina a la elaboración del «Queso de La Serena» será exclusivamente de raza Merina.

2.—El Consejo Regulador podrá proponer que sea autorizada para elaborar «Queso de La Serena», leche procedente de animales productos del cruzamiento de la Merina con otras razas que previos los ensayos y experiencias adecuadas se compruebe producen leche de calidad apta para la elaboración y maduración de quesos protegidos.

3.—El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de raza Merina 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 y la calidad de la leche.

4.—Las instalaciones para el manejo del gana-

do ovino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del «Queso de La Serena» serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 15.º y 16.º

5.—La alimentación del ganado ovino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que se destine a la elaboración de «Queso de La Serena» contenga sus características peculiares.

ARTICULO 6.º 1.—El ordeño de las ovejas se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene para obtener una leche limpia, con baja contaminación y carga microbiana y teniendo en consideración lo dispuesto en la Orden de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura de 4 de enero de 1988 (Diario Oficial de Extremadura de 12 de enero de 1988).

2.—La leche se conservará a la temperatura adecuada para reducir el desarrollo microbiano.

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

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

ARTICULO 7.º La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas 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 elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
- c) Los parámetros mínimos de composición de la leche serán:

- 1.º Proteína: 5%
- 2.º Materia grasa: 7%
- 3.º Extracto seco total: 18%

d) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias anteriores e introducir las modificaciones que procedan.

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

ARTICULO 8.º La zona de elaboración y maduración del Queso de La Serena coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche y que se detallan en el Art. 4.º

El Consejo Regulador estudiará las peticiones que se puedan formular por ganaderos y queseros establecidos en términos colindantes a estos veintidós municipios 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.

ARTICULO 9.º 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 «Queso de La Serena».

ARTICULO 10.º Cuajada.—La coagulación de la leche se provocará con coagulante vegetal natural proveniente de las flores desecadas del *Cynara Cardunculus* («uerbacuajo»).

Para el proceso de cuajado la leche ha de permanecer entre 25º C y 32º C durante un período de 50 a 75 minutos.

En caso de utilizar leche pasteurizada, ésta se inoculará con fermentos autóctonos.

2. **Corte.**—Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 10 a 20 mm. de diámetro.

3. **Moldeado y prensado.**—El moldeado se realizará introduciendo la cuajada en cinchos de pleita de esparto o moldes cilíndricos metálicos o de plástico 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 las prensas adecuada para este fin.

4.—**Salado.**—La salazón 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 del 20%.

ARTICULO 11.º Los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso de La Serena», elaborados con leche cruda, tendrán el período mí-

nimo de maduración que contemple la legislación vigente.

Para los elaborados con leche pasteurizada será suficiente un período de veinte días.

Durante los períodos señalados se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características tradicionales.

CAPITULO IV

Características de los quesos

ARTICULO 12.º 1.—El Queso de La Serena es un queso de graso a extra-graso. Puede ser artesano o industrial, de acuerdo con la legislación vigente.

2.—Al término de su maduración presenta las siguientes:

A) Características físicas:

— Forma: Discoidal con caras sensibles planas y superficie perimetral convexa.

— Altura: De 4 a 8 cm.

— Diámetro: De 18 a 24 cm.

— Peso: De 750 gr. a 2 kg.

— Corteza: Semidura, de color amarillo céreo a ocre. Caras lisas y superficie perimetral lisa o con la impronta de la pleita o molde.

— Pasta: De blanda a semidura, de color blanco marfil a amarillo céreo, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos.

El queso añejo presenta pasta y corteza duras. En todos los casos, aroma y sabor característicos.

B) Características físico-químicas:

— Grasa: mínima del 50% sobre el extracto seco.

— Extracto seco: mínimo 50%.

— PH: mínimo 5,2 y máximo 5,9

— Proteína total sobre extracto seco: mínimo 35%

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 a juicio del Consejo Regulador, no hayan adquirido las condiciones exigidas, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «**Queso de La Serena**» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 29.º y 38.º

CAPITULO V

Registros

ARTICULO 13.º 1.—Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

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

2.—Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el punto 1 en lo que atañe a los apartados b) y c) se dirigirán al Consejo Regulador diferenciándose con finalidad censal o estadística y, a efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

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

4.—La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos, debiendo acreditarlo previamente a su inserción en el Registro de la Denominación de Origen.

5.—Las empresas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los registros correspondientes.

ARTICULO 14.º 1.—En el Registro de Ganaderías se inscribirán las situadas en los municipios relacionados en el Artículo 4.º que reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de «**Queso de La Serena**».

2.—En la inscripción figurarán: Nombre del Propietario y/o arrendatario en su caso, término municipal, número de cartilla ganadera y número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3.—La inscripción en este registro será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

ARTICULO 15.º 1.—En el registro de Queserías e Industrias de Elaboración se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de ela-

boración 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 figurará: Nombre del Propietario y/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 o industria 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.—Las Industrias de Elaboración que posean otras líneas de producción distintas del queso de La Serena, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción.

ARTICULO 16.º 1.—En el Registro de Locales de Maduración, se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen a la maduración de queso de La Serena 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.º 2.

2.—Los Locales o Cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante el proceso, de una humedad relativa superior al 75% y una temperatura que oscilará entre 4º C y 15º C, además de cumplir los restantes requisitos que el Consejo Regulador estime necesario para que el queso adquiera las características privativas del protegido con la Denominación de Origen.

3.—Los industriales con locales de maduración en los que existan otros tipos de quesos no amparados por la Denominación de Origen, deberán declarar expresamente de qué tipos de quesos se trata.

ARTICULO 17.º 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 afecta a los datos suministrados en la inscripción cuando aquélla 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 inspeccio-

nes periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

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

CAPITULO VI

Derechos y obligaciones

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

2.—Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan sus locales de elaboración inscritos en el Registro correspondiente 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 de La Serena» a los quesos procedentes de los Locales de Maduración inscritos o a los procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Queserías que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

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

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 Extremadura, la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

6.—Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que conceda el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones.

ARTICULO 19.º 1.—Las queserías inscritas podrán admitir leche procedente de ganado inscrito siempre y cuando aquéllas se sometan a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar esa leche y sus derivados y garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los quesos que pueden optar a ser protegidos con la Denominación de Origen.

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.º

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

ARTICULO 20.º 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 «Quesos de La Serena».

ARTICULO 21.º El Consejo Regulador, si las circunstancias del sector lechero lo aconsejan, y a petición del mismo, podrá establecer unas normas de campaña de obligado cumplimiento por los elaboradores y ganaderías inscritos.

ARTICULO 22.º 1.—Los quesos de Denominación de Origen para el consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

2.—En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación de origen, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente e imprescindiblemente la fecha de elaboración. En el caso de que el queso sea «Arte-

sano» se podrá hacer constar esta circunstancia en la etiqueta.

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

4.—El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previo informe de Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Asimismo el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de los locales de elaboración y maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

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

ARTICULO 24.º 1.—El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Quesos de La Serena», 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.

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.

ARTICULO 25.º 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 embadurnado con aceite de oliva, pero en todos los casos la corteza conservará su aspecto y color naturales.

2.—El Consejo Regulador podrá autorizar a los

locales de maduración inscritos, la comercialización en porciones de los 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, de acuerdo con lo establecido en el artículo 22.^º

ARTICULO 26.º El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la denominación expedidos por cada firma inscrita en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, de acuerdo con las cantidades de leche elaborada y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

ARTICULO 27.º Toda expedición de queso amparado por la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada por el correspondiente Certificado de Denominación de Origen, expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sin poder despacharse por la Aduana, las exportaciones que carezcan de dicho certificado.

ARTICULO 28.º 1.—Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las Ganaderías, Queserías y Locales de Maduración, vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) 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.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesos fabricados y locales o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a Denominación de Origen. Asimismo presentarán al Consejo Regulador en los 15 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.

c) Todas las firmas que maduren quesos, inscritas en el Registro de Queserías o 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 15 primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el Libro.

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. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo, será considerado como falta muy grave.

ARTICULO 29.º 1.—La leche y los quesos que por cualquier causa presenten 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 o comercialización y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer debidamente aislados y rotulados, bajo control del Consejo Regulador, que en su resolución, determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra quesería o instalación inscrita.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

ARTICULO 30.º 1.—El Consejo Regulador es un Organismo integrado en la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, como órgano desconcentrado de la misma y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento y 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.º 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.

ARTICULO 31.º 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.

ARTICULO 32.º El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar la leche y quesos de oveja o de otra procedencia no protegidos por la denominación de origen que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio al Departamento competente, remitiéndole copia de las actas que se produzcan.

ARTICULO 33.º 1.—El Consejo Regulador estará constituido de forma paritaria por ocho vocales:

a) Cuatro Vocales en representación del sector ganadero, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el registro de ganaderías de la Denominación de Origen.

b) Cuatro Vocales en representación del sector quesero, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en los registros de queserías, industrias de elaboración, y locales de maduración de la Denominación de Origen.

De entre estos ocho Vocales, se elegirán 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 Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura. Y el Vicepresidente elegido por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura.

La Consejería de Agricultura y Comercio podrá nombrar dos delegados, que asistirán a las sesiones del Consejo, con voz pero sin 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 sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

6.—Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma 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.

ARTICULO 34. 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 componentes de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2.—Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de Directivos o representantes a 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.

ARTICULO 35.º 1.—Al Presidente corresponde:

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

Segundo.—Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

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

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

Quinto.—Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.

Sexto.—Organizar y dirigir los servicios.

Séptimo.—Informar a los Organismos suscriptores de las incidencias que en la producción y mercado se producen.

Octavo.—Remitir a la Junta de Extremadura aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

Noveno.—Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura.

2.—El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura.

3.—En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá su candidato para el nombramiento de nuevo Presidente.

4.—El Presidente podrá delegar sus competencias en el Vicepresidente en caso de ausencia o enfermedad.

ARTICULO 36.º 1.—Las sesiones del Consejo Regulador tendrán lugar, al menos, una vez al trimestre, convocadas con diez días de antelación, como mínimo, 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 requiere la urgencia del asunto a juicio del Presidente, o a petición de cuatro miembros, se citará a los Vocales por telegrama, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

El Consejo quedará válidamente constituido en primera convocatoria con la mitad más uno de sus miembros, y asimismo cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

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

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

En caso de presentarse empate en sucesivas

votaciones para aprobar un asunto, el Presidente podrá ejercer voto de calidad para resolver la situación.

4.—Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, 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 ejercerán. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

ARTICULO 37.º 1.—Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, y de acuerdo con la dotación presupuestaria del Consejo.

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

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

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

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

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

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

4.—Para los servicios de control y vigilancia podrá contar con Inspectores propios. Estos Inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el Organismo competente de la Junta de Extremadura, con las siguientes atribuciones inspectoras:

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

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

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

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

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

ARTICULO 38.º 1.—Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de los quesos, formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado, tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2.—El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el artículo 29.º. La resolución del Presidente del Consejo, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional, durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución, ésta deberá pasar al pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita la citada revisión, la resolución del Presidente se considerará firme.

Las resoluciones del Presidente, o las del Consejo Regulador, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura.

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

ARTICULO 39.º 1.—La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

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

a) El 1 por 100 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías e industrias de elaboración inscritas, destinadas a la elaboración del «Quesos de La Serena». La base será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el precio medio de la misma en la campaña anterior.

b) El 1,5 por 100 del valor de los productos amparados. La base será el resultado de multiplicar la cantidad vendida por el precio medio de ven-

ta de la unidad de producto amparado en la campaña precedente.

c) Cien pesetas por expedición de certificado o visado de facturas y el doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a), los titulares de las ganaderías inscritas; de la b), los titulares de las queserías, Industrias de elaboración y locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de ganaderías y/o queserías o locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

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

Cuarto.—Los bienes que 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 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 25/1970 y disposiciones complementarias.

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

ARTICULO 40.º 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 «Quesos de La Serena» se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en las Cámaras Agrarias y en el Diario Oficial de Extremadura.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimientos

ARTICULO 41.º Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de tramitación de expedientes sancionadores y tipificación de infracciones se ajustarán a lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre; en su Reglamento

aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio; en la Ley de Procedimiento Administrativo de 17 de julio de 1958, en este Reglamento y en el resto de la legislación vigente.

Para la aplicación de la normativa anterior se tendrá en cuenta lo que establece el Real Decreto 4187/82, de 29 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Extremadura en materia de Denominaciones de Origen.

ARTICULO 42.º 1.—Tipificación de las infracciones. 1.—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. Son en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, guías asientos, libros de registro y demás documentos y, en concreto, las siguientes:

Falsar y omitir datos y comprobantes en los casos en que sean requeridos por la inscripción en los registros.

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

Omitir o falsar datos relativos a producciones o movimientos de existencias.

Infringir los acuerdos del Consejo Regulador en los asuntos que regula este apartado a).

b) Infracciones antirreglamentarias a lo previsto en cuanto a producción y elaboración de productos amparados, y que, entre otras, son:

Incumplir las normas sobre prácticas de producción.

Infringir los acuerdos del Consejo Regulador en las materias que regula este apartado b).

c) Infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen o por actos que la perjudiquen o desprestigien, y que, entre otros, son:

Emplear la Denominación de Origen para que los productos que no hayan sido producidos conforme a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones que deben caracterizarlas.

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

Utilizar locales en almacenes no autorizados.

Utilizar o negociar indebidamente con documentos, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la Denominación de Origen.

Expedir quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

Expedir, comercializar o poner en circulación quesos de la Denominación de Origen desprovistos

de etiquetas o contraetiquetas numeradas, o sin el medio de control establecido por el Consejo Regulador.

Envasar o etiquetar en locales que no estén inscritos en el Consejo Regulador o no ajustarse en el etiquetado a los acuerdos de éste.

Infringir los acuerdos del Consejo Regulador, especialmente en lo que hace referencia a envasado, documentación y etiquetado.

2.—Infracciones cometidas por personas no inscritas en los registros del Consejo Regulador son, entre otras:

a) Usar indebidamente la Denominación de Origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su entidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen, o con los signos o emblemas característicos de las mismas, 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 vaya precedida 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.

3.—Las infracciones a lo previsto en este Reglamento prescriben a los cinco años de su comisión, por lo cual toda la documentación relativa a su tramitación deberá ser conservada durante dicho período.

ARTICULO 43.º Sanciones. 1.—Las bases para la imposición de las multas se determinarán según el artículo 120 del Decreto 835/1972.

2.—Las faltas administrativas se sancionarán con multas del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas. Las faltas leves se sancionarán con apercibimiento.

3.—Las infracciones antirreglamentarias se sancionarán con multas del 2 al 20 por 100 del valor de las mercancías afectadas. En este último caso, la mercancía será decomisada.

4.—Las infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen por actos que la desprestigien o la perjudiquen serán sancionadas con multas desde 100.000 pesetas hasta el doble del valor de la mercancía o productos afectados cuando el valor supere las 10.000 pesetas y, además, con el decomiso de la mercancía.

5.—En los casos de infracciones graves, además de las multas previstas en los apartados 3 y 4 de este artículo, podrá sancionarse al infractor con

la suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación e incluso con la baja definitiva.

La suspensión temporal lleva aparejada la pérdida del derecho al uso de certificados de origen, etiquetas y cualquier distintivo del Consejo Regulador. La baja supone la exclusión de los registros y la pérdida de los derechos inherentes a la Denominación de Origen.

6.—Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles, inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de muestras si los hubiera. En caso contrario se procederá por vía de apremio. Para recurrir en alzada será requisito imprescindible el previo ingreso de la totalidad de la sanción impuesta.

ARTICULO 44.º *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 50.000 pesetas. Si excediera, se elevará la propuesta a la Consejería de Agricultura y Comercio.

2.—La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por Empresas ubicada fuera de la Comunidad Extremeña contra esta Denominación de Origen corresponderá a la Administración Central del Estado.

3.—A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1, se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

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

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

6.—En todos los casos en 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 del expediente, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 2/1989 de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, de 30 de mayo de 1989.

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Consejo Regulador de la Denomina-

ción de Origen «Quesos de La Serena» asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador a que se refiere el capítulo VII, continuando sus actuales Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido de acuerdo con lo que prevé el artículo 33.º de este Reglamento.

Mérida, a 29 de abril de 1992.

El Consejero de Agricultura y Comercio,
FRANCISCO AMARILLO DOBLADO

CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO

ORDEN de 10 de abril de 1992, por la que se declara definitivamente desierto el concurso convocado para el suministro de 50.000 kits anti-sida.

Vista el acta de la Comisión de Compras, en su sesión celebrada el día 6 de abril de 1992, así como la propuesta de adjudicación elevada por la misma, con respecto al concurso convocado por Resolución de 26 de febrero de 1992 para la adquisición de 50.000 kits anti-sida, en virtud de las facultades que me confiere la Ley 4/91 de 19-12-91 y demás legislación aplicable,

RESUELVO

declarar definitivamente desierto el concurso convocado por Resolución de la Consejería de Sanidad y Consumo de 26 de febrero de 1992, publicado en el D.O.E. número 21 de 12 de marzo de 1992.

Mérida, 10 de abril de 1992.

El Consejero de Sanidad y Consumo,
ALFREDO GIMENO ORTIZ

CONSEJERIA DE OBRAS PUBLICAS, URBANISMO Y MEDIO AMBIENTE

DECRETO 49/1992, de 21 de abril, por el que se regula la concesión de subvenciones en materia de adquisición y promoción de viviendas de protección oficial.

La aparición del Real Decreto 1932/91 de 20 de diciembre sobre medidas de financiación de actua-