

Subastas.—Resolución de 23 de abril de 1997, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia subasta-abierta para la contratación de las obras de tratamiento superficial a base de lechada bituminosa en la carretera C-520 de Cáceres a Villanueva de la Serena. Tramo: N-V- Villanueva de la Serena..... 3160

Subastas.—Resolución de 23 de abril de 1997, de la Secretaría General Técnica, por la que se anuncia subasta-abierta para la contratación de las obras de tratamiento superficial a base de lechada bituminosa en la carretera BA-504 Ramal de la N-V a Montijo..... 3161

Concurso.—Resolución de 23 de abril de 1997, de la Secretaría General Técnica, por la que se convoca a pública licitación la contratación de «Asistencia Técnica para el Analisis de Discos Diagramas en Extremadura» 3162

Consejería de Medio Ambiente, Urbanismo y Turismo

Información pública.—Anuncio de 2 de diciem-

bre de 1996, sobre instalación de bar en finca «El Robledo», en el término municipal de Losar de la Vera 3163

Agencia Tributaria. Delegación Especial de Extremadura

Notificaciones.—Edicto de 10 de abril de 1997, sobre embargo de vehículos, propiedad del deudor a la Hacienda Pública «El Cid Campeador S.A.»..... 3163

Agencia Tributaria. Delegación de Oviedo

Notificaciones.—Anuncio de 4 de abril de 1997, sobre notificaciones de la providencia de apremio por edicto en la Comunidad Autónoma de Extremadura 3164

Agencia Tributaria. Delegación de Valladolid

Notificaciones.—Anuncio de 31 de marzo de 1997, sobre notificaciones de la providencia de apremio por edicto en la Comunidad Autónoma de Extremadura 3165

I. Disposiciones Generales

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y COMERCIO

ORDEN de 25 abril de 1997, por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen «Queso de Ibores» y su Consejo Regulador.

Reconocida provisionalmente la Denominación de Origen «Queso Ibores» por la Orden de 25 de abril de 1994, de la Consejería de Agricultura y Comercio.

Designado el Consejo Regulador Provisional por Resolución de la Dirección General de Comercio e Industrias de 25 de abril de 1994.

Redactado el Reglamento por el Consejo Regulador Provisional.

En virtud de las atribuciones conferidas por el Real Decreto 4187/1982, que contiene las competencias transferidas a la Junta de Extremadura en materia de Denominaciones de Origen.

De acuerdo con lo dispuesto por la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y su Reglamento de aplicación aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y el Real Decreto 1297/1987, de 9 de octubre.

En virtud de todo ello y en uso de las facultades conferidas,

D I S P O N G O :

Artículo 1.º

1) Se autoriza la Denominación de Origen «Queso Ibores» y se aprueba el Reglamento redactado por el Consejo Regulador

Provisional, cuyo texto se inserta como Anexo de la presente Orden.

2) Se elevará el citado Reglamento al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación.

Artículo 2.º—El actual Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen «Queso Ibores» asumirá todas las funciones que correspondan al Consejo Regulador, a que se refiere el Capítulo VII de este Reglamento, continuando los actuales vocales en el desempeño de sus cargos, hasta que el Consejo Regulador quede constituido de acuerdo con lo que prevé el artículo 31 de Reglamento.

Disposición Final: La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 25 de abril de 1997.

El Consejero de Agricultura y Comercio,
EUGENIO ALVAREZ GOMEZ.

A N E X O

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

CAPITULO I

Generalidades

Artículo 1.º—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; en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, por el que se incluye el queso en el régimen de las Denominaciones de Origen; en el Real Decreto 4187/1982, de 29 de diciembre, por el que se transfieren las funciones y servicios en materia de Denominaciones de Origen a la Junta de Extremadura; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establecen las normas que deben ajustarse las Denominaciones de Origen, Específicas o Genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en el Reglamento (CEE) n.º 2081/1992, de 14 de julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios; y en el Real Decreto 1679/1994, del 27 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda tratada técnicamente y productos lácteos, quedan protegidos

con la Denominación de Origen «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.º

1.—La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen 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, 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.

Artículo 3.º—La defensa de la Denominación de Origen, 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, a la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción

Artículo 4.º—La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso Ibores» estará constituida por los términos municipales de la provincia de Cáceres que se relacionan a continuación: Aldeacentenera, Aldea de Trujillo, 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, Herguizuela, Higuera, Jaraicejo, Logrosán, Madroñera, Mesas, Navalvillar de Ibor, Navatrasierra, Navezuelas, Peraleda de San Román, Robledollano, Romangordo, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdecañas del Tajo, Villar del Pedroso y Zorita.

Artículo 5.º

1.—La leche que se destine a la elaboración del «Queso Ibores» será de cabra serrana, razas «Verata» y «Retinta» y sus cruces.

2.—El Consejo Regulador podrá autorizar para la elaboración del «Queso Ibore», leche procedente de animales producto del cruzamiento de estas razas 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 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.

4.—Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del «Queso Ibore», serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en el Registro al que se refiere el artículo 14.º

5.—La alimentación del ganado caprino 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 Ibore» contenga sus características peculiares.

Artículo 6.º

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 6º C para limitar 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, 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, enfriamiento, conservación y transporte de la leche.

Artículo 7.º.—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.º—Proteína: 3% mínimo.

2.º—Materia grasa: 4% mínimo.

3.º—Extracto seco total: 13% (mínimo).

4.º—Acidez máxima: 15º Dornic.

5.º—Ph: 6,5 mínimo.

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

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

Artículo 8.º.—La zona de elaboración y maduración del «Queso Ibore» coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche que se detallan en el artículo 4.º

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 4 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 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 Ibore».

Artículo 10.º

1.—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 del «Queso Ibore». El proceso de cuajada se realizará entre 28º C y 32º C de temperatura, durante un periodo de 60 a 90 minutos.

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 moldes cilindricos 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/cm².

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%.

Artículo 11.º

1.—Los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Ibores», serán obtenidos a partir de la leche cruda.

No obstante, se podrá elaborar con leche pasteurizada, cuando se hayan obtenidos fermentos autóctonos reconocidos por el Consejo Regulador, que permitan obtener un queso con las características propias del «Queso Ibores».

En todos los casos el tiempo mínimo de maduración será de 60 días.

2.—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.

CAPITULO IV

Características de los quesos

Artículo 12.º

1.—El «Queso Ibores» es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche de cabra de las razas mencionadas en el artículo 5.º 1, que al término de su maduración presenta las siguientes características:

A) FISICAS:

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

— ALTURA: De 6 a 9 cm.

— DIAMETRO: De 12 a 15 cm.

— PESO: De 750 a 1200 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 desigualmente repartidos.

B) FISICO-QUIMICAS:

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

— EXTRACTO SECO: mínimo 50%.

— PH: mínimo 5,2.

— PROTEINA TOTAL SOBRE EXTRACTO SECO: mínimo 30%.

— CINA: máximo: 4%

2.—Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 1 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 reúnan las condiciones exigidas, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Queso Ibores» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en este Reglamento.

CAPITULO V

Registros

Artículo 13.º

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

a) Registro de Ganaderías.

b) Registro de Queserías y Locales de maduración.

2.—Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el punto 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 y 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 exige a los interesados de

la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos, debiendo acreditarlo previamente a su inscripción en el Registro de la Denominación de Origen.

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.º

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

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 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 periodo de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

Artículo 15.º

1.—En el Registro de Queserías y Locales de maduración, se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración que se detalla en el art. 8.º, y que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar y/o madurar quesos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen.

2.—En la inscripción figurarán: 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 o local de maduración 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 Industrias de Elaboración que posean otras líneas de producción distintas del «Queso Ibores», lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción.

Artículo 16.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 afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando aquella se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador, podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

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

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

CAPITULO VI

Derechos y Obligaciones

Artículo 17.º

1.—Sólo las personas físicas 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 físicas 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 Ibores», a los quesos procedentes de Queserías y Locales de Maduración inscritos, que hayan sido producidos y madurados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

4.—El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen, y para los quesos protegidos por la misma.

5.—Con la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas, quedan obligadas al cumpli-

miento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Consejo Regulador, la Junta de Extremadura y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 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 preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones, deberán estar al corriente del pago en sus obligaciones.

Artículo 18.º

1.—Las queserías inscritas, podrán admitir leche procedente de ganaderías inscritas, siempre y cuando se sometan a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar esa leche 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 deberán mantener una humedad relativa superior al 75% y una temperatura entre 4 y 15º C.

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

Artículo 19.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 «Queso Ibores».

Artículo 20.º.—El Consejo Regulador, si las circunstancias del sector lechero lo aconsejan, podrá establecer unas normas de campaña de obligado cumplimiento por los elaboradores y ganaderías inscritos.

Artículo 21.º

1.—Los quesos de Denominación de Origen para su comercialización, 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 y si está elaborado con leche cruda o pasteurizada.

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

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

Artículo 22.º.—La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir amparada por un conduce de circulación expedido por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine.

Artículo 23.º

1.—El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Ibores», 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.

Artículo 24.º

1.—El queso amparado con la Denominación de Origen, 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 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 21.

Artículo 25.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 empleada y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

Artículo 26.º.—Toda expedición de queso amparado por la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas por el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada por el correspondiente Certificado de Denominación de Origen, expedido por el Consejo Regulador.

Artículo 27.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) Las Queserías inscritas en el Registro de Queserías y Locales de

Maduración 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) Los Locales de Maduración inscritos en el Registro de Queserías y 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.

Artículo 28.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. No pudiendo ser comercializados con Denominación de Origen.

CAPITULO VII**Del Consejo Regulador****Artículo 29.º**

1.—El Consejo Regulador es un organismo dependiente de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadu-

ra, con el carácter de órgano desconcentrado y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes.

2.—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 en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas, en las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 30.º.—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 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 el articulado de este Reglamento.

Artículo 31.º.

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.
- b) Cinco Vocales en representación del sector quesero, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en los Registros de Queserías y Locales de Maduración de la Denominación de Origen.

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 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 el suplente en la forma establecida, si bien, el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

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

Artículo 32.º.

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 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 33.º.

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, 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.
- c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y orde-

nar los pagos, en cumplimiento de los acuerdos tomados al respecto por dicho Consejo.

d) 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.

e) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del citado Consejo.

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

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

h) Remitir a la Consejería de Agricultura y Comercio de 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 otros que, por su importancia, estime deban ser conocidos por la misma.

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

d) 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 34.º

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 Agricultura 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 35.º

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 Regulador 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 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 derecho a voto 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.

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.

5.—Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario por el pleno, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente, Vicepresidente y dos Vocales, designados por el pleno del Consejo Regulador, uno del sector ganadero y otro del quesero.

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 éste celebre.

Artículo 36.º

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 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) Actuar como instructor en los expedientes sancionadores, cuya tramitación corresponda al Consejo Regulador.
- e) Las demás 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 contará con los servicios necesarios. La dirección de los cuales recaerá en técnico competente.

4.—Para ejercer los servicios de control y vigilancia contará con

inspectores cualificados. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura y Comercio, con atribuciones inspectoras sobre las instalaciones y productos amparados por la Denominación de Origen.

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

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

Artículo 37.º

1.—Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de 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 asesoramiento técnicos que estime necesarios.

2.—El Pleno del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el artículo 28. La resolución del Consejo Regulador, podrá ser recurrida en recurso ordinario ante el Consejo 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.

Artículo 38.º

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

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

- a) El 1 por 100 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías e industrias de elaboración inscritas, destinada a la elaboración de «Quesos Ibores». 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 venta de la unidad de producto amparado en la campaña precedente.
- c) Cien pesetas por expedición de certificados o visados de facturas y el doble del precio de etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

- De la a), los titulares de ganaderías inscritas.
- De la b), los titulares de las queserías, industrias de elaboración y locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado.
- 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.

1.2. Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

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

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

2.—Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura y 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 aprobación de los presupuestos del Consejo Regulador y de su contabilidad, se realizará por la Consejería de Agricultura 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 39.º

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, 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 ordinario ante el Consejero de Agricultura 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.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 40.º.—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 32/1996, de 27 de febrero, por el que se regulan las competencias en materia de fraudes y calidad agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de Extremadura y a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

Artículo 41.º

1.—Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa y las accesorias de decomiso de la mercancía, baja en el Registro o Registros de la Denominación, tal como se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia puedan ser impuestas.

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

Artículo 42.º

1.—Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen se clasifican a efectos de su sanción en la forma siguiente:

a) Faltas administrativas: Se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 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) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, características, almacenamiento y venta de los quesos protegidos.

Se sancionará 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. Elaborar quesos con destino a la Denominación de Origen con leche procedente de explotaciones no inscritas.

3. Incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de quesos que se establecen en este Reglamento o de las complementarias que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

4. El incumplimiento de lo establecido en este Reglamento sobre queserías y salas de maduración.

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

c) Infracciones por uso indebido de la Denominación de Origen o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio.

Se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas al doble del valor de los productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, 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 o a los nombres protegidos por ella en la comercialización de quesos no protegidos.

2. Emplear la Denominación de Origen para quesos que no hayan sido elaborados 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, 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 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 la Denominación de Origen, o suponga un uso indebido de la misma.

Artículo 43.º.

1.—Las infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador son:

1) Utilizar indebidamente la Denominación de Origen.

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 o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir 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, 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 Deno-

minación o tienda a producir confusión al consumidor respecto a la misma.

2.—Estas infracciones se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas hasta el doble del valor de las mercancías, cuando este valor supere esta cantidad, pudiendo llevar aparejado su decomiso.

Artículo 44.º.—Para la aplicación de las sanciones previstas en los artículos anteriores, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

1.º. Se aplicarán en su grado mínimo:

1) Cuando se trate de simples irregularidades en la observación de las reglamentaciones, sin transcendencia 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.

2.º. Se aplicarán en su grado medio:

1) Cuando la infracción tenga transcendencia 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.

3.º. 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 prueba manifiesta mala fe.

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

Artículo 45.º.

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

2.—En caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 399 del Código Penal.

Artículo 46.º.—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 infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en los cinco años anteriores.

Artículo 47.º.— Incoación de Expedientes.

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

2.—En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, a los efectos de lo establecido en el apartado b) del artículo 2 del Decreto 32/1996, de 27 de febrero. Será el Director General de Comercio e Industrias Agrarias el encargado de incoar expediente.

En ambos casos según lo establecido en el artículo 2.º del Decreto 32/1996, de 27 de febrero.

3.—En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, actuarán de instructor y secretario aquellas personas que designe el mismo, teniendo en cuenta lo establecido en el apartado a) 4.1 del artículo 4.º del Decreto 32/1996, de 27 de febrero.

Artículo 48.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 250.000 pesetas. Si excediera, la propuesta se elevará a los Organismos designados en el punto 2 del Artículo anterior, a efectos de que sea impuesta la sanción por la autoridad que corresponda, según cuantía. En los expedientes cuya resolución corresponda al Consejo Regulador, se asegurará en todo caso la adecuada separación entre las fases de Instrucción y Resolución, de acuerdo con la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

2.—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.

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

4.—En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación 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 la propiedad industrial.

5.—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 ocasione la tramitación y resolución de expedientes.

DISPOSICION TRANSITORIA: El Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen «Queso Ibores», asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador a que se refiere el Capítulo VII, continuando sus Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido de acuerdo con lo que prevé el artículo 31.º de este Reglamento.

CONSEJERIA DE BIENESTAR SOCIAL

ORDEN de 22 de abril de 1997, por la que se establecen normas para la concesión de ayudas en materia de consumo a las Oficinas Municipales de Información al Consumidor, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

La Junta de Extremadura apoya y potencia decididamente la política municipal de consumo efectuada por las Oficinas de Información al Consumidor (OMIC).

Esta Política se basa fundamentalmente en la información, ayuda y orientación a los consumidores y usuarios, recibiendo sus quejas y reclamaciones con la finalidad de darle una solución adecuada.

Debido a la eficaz labor que las OMICS están desarrollando, y a

tenor de lo dispuesto en el artículo 55 de la Ley de Gobierno y Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura,

DISPONGO

PRIMERO.

1.—Por la presente Orden se convoca públicamente a los Ayuntamientos radicados en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura que desarrollen programas de consumo a través de las Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMIC) y que pretendan financiación con cargo a los Presupuestos de la Comunidad Autónoma para 1997.

La cuantía máxima destinada a este fin será la establecida en la Ley de Presupuestos de la Comunidad Autónoma para 1997.

Será condición indispensable para poder acogerse a la presente convocatoria la previa inscripción de la OMIC en el Registro de la Consejería de Bienestar Social.

SEGUNDO.

1.—Las cantidades que se concedan lo serán a fondo perdido, estando en todo caso destinadas al fin para el que fueron otorgadas.

2.—Las entidades receptoras se comprometen a hacer público en todas sus actividades la circunstancia de contar con la financiación de la Consejería de Bienestar Social.

TERCERO.

Los programas y actividades financiables son los que a continuación se relacionan:

- a) Gastos de personal de oficina.
- b) Gastos de formación y perfeccionamiento.
- c) Programas de formación, educación e información en materia de consumo, dirigido a la población.
- d) Edición de publicaciones propias de la oficina.

CUARTO.

Los Ayuntamientos con interés en la presente convocatoria presentarán solicitud, de acuerdo con el modelo anexo a la presente Orden, junto a los siguientes documentos:

- a) Proyecto comprensivo de las actividades en materia de consumo a desarrollar durante el año 1997.