

**ORDEN de 17 de febrero de 2000 que modifica la Orden de 2 de febrero de 2000, por la que se dictan las normas para la solicitud y concesión de derechos de nuevas plantaciones de viñedos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.**

Apreciado error de inserción en el Anexo II que acompaña a la Orden de 2 de febrero de 2000, por la que se dictan las normas para la solicitud y concesión de derechos de nuevas plantaciones de viñedos en la Comunidad Autónoma de Extremadura, publicada en el Diario Oficial de Extremadura n.º 16, de 10 de febrero de 2000, se procede a su oportuna modificación, ampliando el plazo de presentación de solicitudes y resolución.

Por todo ello,

**D I S P O N G O :**

Artículo Unico.

En la Orden de 2 de febrero de 2000 por la que se dictan las normas para la solicitud y concesión de derechos de nuevas plantaciones de viñedos en la Comunidad Autónoma de Extremadura, procede llevar a cabo las siguientes modificaciones:

En la página 1021, donde se incluye como (Anexo II) el denominado DECLARACION DE ARRANQUE PARA DERECHO DE REPLANTACION

Debe incluirse, igualmente como Anexo II, el denominado SOLICITUD DE AUTORIZACION PARA PLANTACION DE VIÑEDO, que se acompaña como Anexo a esta Orden.

En la página 1020, columna 2.ª, artículo 8.º, última línea donde dice: El plazo límite de presentación será el 20 de febrero de 2000.

Debe decir: El plazo límite de presentación será el 28 de febrero de 2000.

En la página 1020, columna 2.ª, artículo 9.º, donde dice: El Director General de Política Agraria Comunitaria resolverá antes del 20 de marzo de 2000.

Debe decir: El Director General de Política Agraria Comunitaria resolverá antes del 20 de abril de 2000.

**DISPOSICION TRANSITORIA:**

A todos los agricultores que hubiesen presentado la solicitud utilizando el impreso del Anexo II, publicado anteriormente, se les hará llegar el nuevo modelo para que procedan a su rectificación en el plazo de 10 días. Cumplido este trámite, los derechos que pueden co-

rresponderles de acuerdo con la fecha de presentación será, a todos los efectos, la del Registro de entrada inicial.

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

Mérida, a 17 de febrero de 2000.

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,  
EUGENIO ALVAREZ GOMEZ

**CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO**

**ORDEN de 10 de febrero de 2000, sobre el control de los quesos curados elaborados con leche cruda y madurados en establecimientos distintos a los de elaboración.**

El consumo de quesos curados producidos a partir de leche cruda, y cuya fase de maduración ha sido realizada totalmente en un establecimiento distinto al elaborador, constituye un soporte económico de pequeñas industrias y de explotaciones familiares en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

No obstante, el consumo de los quesos madurados en un establecimiento distinto al elaborador, si no cumplen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos recogidas en el Real Decreto 1679/1994, modificado por el Real Decreto 402/1996 y no se instaura un sistema de control, de forma que se pueda identificar las partidas, y registrar el ciclo de maduración para garantizar una curación mínima de sesenta días, puede suponer un peligro para la salud de los consumidores, pues es sabido que son vehículos potenciales de diversas enfermedades transmisibles.

Por todo ello, hemos creído necesario establecer unas normas que permitan regular el control sanitario en este tipo de actividad.

El Real Decreto 2912/1979, transfiere a la Junta de Extremadura la competencia en el control sanitario de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación humana, cuando estas actividades se desarrollen en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Por su parte, el Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley 1/1983 establece que corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de industrias agroalimentarias de acuerdo con la ordenación general de la economía, y en el marco de la legislación básica competencias para el desarrollo legislativo y ejecución en materia de sanidad e higiene.

En su virtud, y en el uso de las atribuciones que me están legalmente conferidas.

#### DISPONGO

Artículo 1.—La presente Orden tiene por objeto regular el control sanitario de los quesos elaborados con leche cruda y que hayan sido madurados en establecimientos distintos a los de elaboración.

Artículo 2.—Los establecimientos que pueden intervenir en la producción de estos quesos, se clasifican por su actividad en:

- a) Establecimiento elaborador de quesos para curar sin centro de maduración propio.
- b) Establecimiento de maduración.
- c) Establecimiento que elabora y madura sus propios quesos, y a su vez parte de la producción elaborada se madura en otro establecimiento.

Artículo 3.—Los establecimientos contemplados en el artículo 2 han de inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, en lo sucesivo, Registro.

Artículo 4.—Será causa de cese de actividad en el Registro los establecimientos de elaboración sin centro de maduración propio cuando el elaborador carezca de un documento público o privado para la maduración de los quesos en un centro autorizado para ello, por caducidad del mismo o por baja en el Registro del establecimiento de maduración.

Artículo 5.—Las condiciones higiénico-sanitarias aplicables a la producción y comercialización de estos productos serán las exigidas en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificada por el Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo.

Artículo 6.—Las solicitudes para la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos de las industrias elaboradoras, de

acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, deberán presentarse en el Servicio Territorial de Sanidad y Consumo correspondiente, acompañadas de las copias de los documentos público o privado para la curación de los quesos en establecimientos maduradores indicando el vencimiento de los mismos. La certificación del estado sanitario de la ganadería indicando que cumple las condiciones de sanidad animal establecidas en el Capítulo I del Anexo A del Real Decreto 1679/1994 modificado por el Real Decreto 402/1996, será presentada al interventor sanitario, posteriormente a la concesión del número de Registro.

Artículo 7.—En los centros maduradores habrá única y exclusivamente quesos procedentes de establecimientos elaboradores autorizados.

Artículo 8.—Control de origen (C.O.).

Los quesos, que se destinen a madurar en otro establecimiento distinto al de elaboración, irán:

1.—Identificados individualmente mediante etiqueta de caseína, u otro material adecuado, y en la que con carácter indeleble figure dentro de una marca rectangular las siguientes indicaciones:

- a) En la parte superior, las siglas C.O.
- b) En el centro un número de serie correlativo.
- c) En la parte inferior, los cinco últimos dígitos del número que se le haya asignado al centro elaborador al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, junto con las siglas de la provincia.

Las letras y las cifras deberán tener 0,5 centímetros de altura y la marca rectangular lo suficientemente grande para incluir las indicaciones anteriores.

La colocación de la etiqueta de caseína se realizará en el momento del prensado, de modo que queden íntimamente ligada al queso y que no pueda desprenderse a lo largo de su vida comercial.

2.—O bien, en recipientes con las indicaciones siguientes:

- a) Razón social del establecimiento de origen.
- b) Número del Registro General Sanitario de Alimentos.
- c) Número de la partida.
- d) Número de quesos que contiene el recipiente.
- e) Fecha de expedición.

Dichas indicaciones deberán ser fácilmente comprensibles e irán

inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Y no deberán ser disimuladas o tapadas por otras indicaciones o imágenes.

#### Artículo 9.—Transporte.

Cada partida de quesos que se envíe al centro de maduración irá acompañada de un certificado para el transporte firmado por el Interventor Sanitario de la industria de origen. El modelo del mismo es el que aparece en el Anexo I y estarán a disposición de los servicios veterinarios de Salud Pública durante dos años en el establecimiento de origen y en el centro de maduración.

Artículo 10.—Los vehículos o envases utilizados para el transporte de estos quesos hasta el centro de maduración deberán ser al menos isoterms, y cumplirán todas las normas higiénicas contempladas en el Real Decreto 1679/1994 modificado por el Real Decreto 402/1996 y de manera especial se realizará con eficacia el lavado, desinfección, desinsectación y desodorización.

#### Artículo 11.—Libros de registros.

1) En los centros de elaboración, cuyos quesos estén destinados a su maduración en otros establecimientos, existirá un libro de registro, cuyo modelo aparece en Anexo II, en el que se anotarán las altas y bajas el mismo día que se produzcan.

2) El libro registro de centros de maduración que acoge a productos de uno o varios elaboradores será conforme al modelo del Anexo III, y en el mismo se anotarán las altas y bajas el mismo día que se produzcan.

3) Dichos libros serán diligenciados por la autoridad sanitaria correspondiente.

#### Artículo 12.—Control de la maduración.

Una vez recibidos los quesos en los centros de maduración, y hechas las anotaciones correspondientes en los Libros de Registro, se colocarán en las cámaras de modo que permitan un reconocimiento de las distintas partidas. A partir de ese momento comienza el periodo de maduración, que en todos los casos no podrá ser inferior a 60 días.

#### Artículo 13.—Marcado sanitario.

Los quesos para su comercialización irán provistos de la marca

de salubridad contemplada en el Real Decreto 1679/1994 modificado por Real Decreto 402/1996, con el número de Registro General Sanitario de Alimentos del centro de maduración. El marcado se realizará en el centro de maduración.

#### Artículo 14.—Etiquetado.

Se ajustará a lo establecido en el R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios, al R.D. 1679/1994 modificado por Real Decreto 402/1996 y a la norma de Calidad.

#### Artículo 15.—Infracciones y Sanciones.

1.—Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en esta Orden tendrán carácter de infracciones sanitarias, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y se graduarán y sancionarán con arreglo a lo dispuesto en el artículo 19 del Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificada por el Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo.

2.—La potestad sancionadora se ejercerá mediante el procedimiento establecido por el Decreto 9/1994, de 8 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre Procedimientos Sancionadores seguidos por la Comunidad Autónoma de Extremadura, siendo de aplicación, los principios establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

#### DISPOSICION DEROGATORIA UNICA

A partir de la entrada en vigor de la presente Orden, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la misma.

#### DISPONSICION FINAL UNICA

La presente Orden, entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 10 de febrero de 2000.

El Consejero de Sanidad y Consumo,  
GUILLERMO FERNANDEZ VARA

**ANEXO I****DOCUMENTACIÓN DE TRANSPORTE DE QUESOS ELABORADOS CON LECHE CRUDA Y CON DESTINO A UN ESTABLECIMIENTO DE MADURACIÓN**

Centro de elaboración (Razón Social):

Domicilio industrial:

Provincia:

Tlfno:

Localidad:

NRS:

Centro de maduración (Razón Social):

Domicilio industrial:

Provincia:

Tlfno:

Localidad:

NRS:

Partida n°:

Matricula vehículo:

Fecha de elaboración:

Lote:

Fecha de expedición del centro de elaboración:

N° de quesos:

D  
elaboración.

,Interventor Sanitario del centro de

CERTIFICA, que los quesos amparados por este documento han sido elaborados con leche cruda y sometidos a la inspección sanitaria correspondiente, cuyo resultado indica que no existe motivo para impedir su traslado al centro de maduración antes reseñado.

En

a

de

de 2.000

El Interventor Sanitario del Centro de Elaboración

(sello de la zona  
de Salud)

Fdo.:

**ANEXO II****LIBRO DE REGISTRO DE CENTROS DE ELABORACIÓN DE QUESOS CON  
LECHE CRUDA Y MADURACIÓN EN OTRO ESTABLECIMIENTO**

Centro de elaboración (Razón Social):

N.R.S.:

Domicilio industrial:

Localidad:

Provincia:

Interventor Sanitario:

Diligencia de apertura para hacer constar que el presente libro consta de páginas, enumeradas del al , debidamente selladas.

En a de de 2.000

El Inspector Provincial de Veterinaria

Fdo.:

**LIBRO REGISTRO DE CENTROS DE ELABORACIÓN DE QUESOS CON LECHE  
CRUDA Y MADURACIÓN EN OTRO ESTABLECIMIENTO**

FECHA DE ELABORACIÓN	Nº DE QUESOS	IDENTIFICACIÓN DE QUESOS	PARTIDA NÚMERO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CENTRO DE MADURACIÓN/NRS	VºBº INTERV. SANITARIO

**ANEXO III****LIBRO DE REGISTRO DE CENTROS DE MADURACIÓN DE QUESOS  
ELABORADOS CON LECHE CRUDA**

Centro de maduración (Razón Social):

N.R.S.:

Domicilio industrial:

Localidad:

Provincia:

Interventor Sanitario:

Diligencia de apertura para hacer constar que el presente libro consta de páginas, enumeradas del al , debidamente selladas.

En a de de 2.000

El Inspector Provincial de Veterinaria

Fdo.:

ELABORADOR/ NRS	PARTIDA Nº	FECHA DE ENTRADA	NÚMERO DE QUESOS	IDENTIFICACIÓN QUESOS	FECHA FINAL DE MADURACIÓN	VºBº INTERV. SANITARIO