

# I. Disposiciones Generales

## CONSEJERIA DE ECONOMIA, INDUSTRIA Y COMERCIO

*ORDEN de 9 de octubre de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen (D.O.P.) «Torta del Casar».*

Reconocida provisionalmente la Denominación de Origen «Torta del Casar», por la Orden de 11 de enero de 1999, de la Consejería de Agricultura y Comercio.

Designado el Consejo Regulador Provisional por Resolución de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de 9 de abril de 1999, y posterior modificación por Resolución de la Dirección General de Comercio de 10 de julio de 2000.

Redactado el Reglamento por el Consejo Regulador Provisional.

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, en el Real Decreto 728/1988, de 8 de junio y en el Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre.

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 Denominación de Origen,

### DISPONGO

Artículo único.—Se autoriza la Denominación de Origen (D.O.P.) «Torta del Casar» y se aprueba con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento 2081/1992, el Reglamento de la Denominación de Origen (D.O.P.) «Torta del Casar», redactado por el Consejo Regulador Provisional, cuyo texto se inserta como Anexo de la presente Orden.

### DISPOSICION FINAL

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

Mérida, a 9 de octubre de 2001.

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

## A N E X O

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN (D.O.P.) «TORTA DEL CASAR»

### CAPITULO PRIMERO

#### Generalidades

#### Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Real Decreto 1573/1985, de 1 de agosto, por el que se regulan las denominaciones de origen genéricas y específicas de productos alimentarios el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas o genéricas de productos agroalimentarios no vínicos y el Reglamento (CEE) 2081/1992, del Consejo de 14 de julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas Protegidas y de las Denominaciones de Origen Protegidas de los productos agrícolas y alimenticios, en el Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas, 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 Protegida «Torta del Casar», los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

#### Artículo 2.

1.—La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar».

2.—Queda prohibida en otros quesos o productos lácteos la utilización de nombres comerciales, nombres geográficos, razones sociales, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos por este Reglamento, pue-

dan 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.

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

#### Artículo 4.

La Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura aprobará el Manual de la Calidad y el Manual de Procedimientos elaborado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar», en aplicación de la Norma UNE-EN 45011; Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos, que estará a disposición de los inscritos.

El Consejo Regulador de la D.O.P. «Torta del Casar» elevará a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos para su aprobación.

### CAPITULO SEGUNDO

#### De la producción de leche

#### Artículo 5.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de la «Torta del Casar» estará constituida por los términos municipales de la provincia de Cáceres que se relacionan a continuación:

Albalá  
Alcuéscar  
Aldea del Cano  
Aliseda  
Almoharín  
Arroyo de la Luz  
Arroyomolinos  
Benquerencia  
Botija  
Brozas  
Cáceres

Casar de Cáceres  
Casas de Don Antonio  
Garrovillas  
Herreruela  
Hinojal  
La Cumbre  
Malpartida de Cáceres  
Monroy  
Montánchez  
Navas del Madroño  
Plasenzuela  
Ruanes  
Salvaterra de Santiago  
Santa Ana  
Santa Marta de Magasca  
Santiago del Campo  
Sierra de Fuentes  
Talaván  
Torremocha  
Torreorgaz  
Torrequemada  
Torre de Sta. María  
Valdefuentes  
Valdemorales  
Zarza de Montánchez

#### Artículo 6.

1.—La leche que se destine a la elaboración de la «Torta del Casar» será de ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino, siempre que ésta reúna los parámetros establecidos en el artículo 8 de este reglamento.

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

3.—Las instalaciones para el manejo del ganado ovino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de la «Torta del Casar» serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en el Registro al que se refiere el Artículo 14, debiendo estar, en su caso, claramente diferenciada la línea de producción y almacenamiento de la leche de las ovejas inscritas de las no inscritas en el citado Registro.

4.—La alimentación del ganado ovino de las ganaderías inscritas,

responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento de los pastos de la zona de producción. La alimentación suplementaria, cuando sea necesaria, será regulada y supervisada por el Consejo Regulador que establecerá las normas de manejo y alimentación del ganado.

#### Artículo 7.

1.—El ordeño de las ovejas se llevará a cabo con las prácticas que garanticen la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, según se establece en el Real Decreto 1679/1994, del 27 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda tratada térmicamente y productos lácteos.

2.—La leche se conservará a una temperatura inferior a 4° C, para limitar su desarrollo microbiano, durante un máximo de 48 horas.

3.—Cuando sean necesarios la recogida y el transporte de la leche fuera de las explotaciones, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas.

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

#### Artículo 8.

La leche será el producto natural íntegro, no alterada ni adulterada, obtenido del ordeño de ovejas sanas de las ganaderías inscritas, que presenten las siguientes características:

- a) Limpia y sin impurezas y exenta de calostros.
- b) Exenta de inhibidores, antibióticos o productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la maduración y conservación de la «Torta del Casar», así como en las condiciones higiénicas y sanitarias de la misma.
- c) Las características de la leche serán:
  - 1.—Proteína: 5,0 % mínimo.
  - 2.—Materia grasa: 6,5 % mínimo.
  - 3.—Extracto seco total: 18 % mínimo.
  - 4.—Acidez máxima: 22° Dornic.
  - 5.—pH: 6,60 mínimo.

### CAPITULO TERCERO

#### De la elaboración y maduración

#### Artículo 9.

La zona de elaboración y maduración de la «Torta del Casar»

coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche que se detallan en el Artículo 5.

#### Artículo 10.

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

#### Artículo 11.

1.—La Torta del Casar se elaborará con leche cruda de oveja que cumplan las características reflejadas en el Artículo 8.

2.—Cuajado.—La coagulación de la leche se provocará con cuajo vegetal natural, proveniente de las flores desecadas del *Cynara cardunculus* (Hierba de Cuajo). El proceso de cuajada se realizará entre 28° C y 32° C de temperatura, durante un período de 50 a 80 minutos.

Se podrán añadir en un futuro fermentos autóctonos siempre que sean autorizados por el Consejo Regulador, previos estudios de los mismos y siempre que el queso mantenga sus características tradicionales.

3.—Corte.—Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño fino, tipo grano de arroz.

4.—Moldeado y prensado.—El moldeado se realizará introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos adecuados a las dimensiones del queso especificado en el Artículo 12.

Una vez la cuajada en los moldes, se la somete a prensado mediante los equipos adecuados para este fin, durante un tiempo de 3 a 8 horas, a presiones de 1 a 2,5 kg/cm<sup>2</sup> aproximadamente.

5.—Salado.—La salazón será húmeda o seca, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. En caso de salazón húmeda, el tiempo de permanencia estará entre 5-6 horas, en una solución salina de concentración aproximada de 16 Beaumé.

6.—Maduración.—La maduración mínima de la «Torta del Casar» será de 60 días, siempre que cumpla la normativa sanitaria vigente, y bajo unos parámetros de temperatura comprendidos entre 4°-12° C y una humedad entre 75-90 %.

## CAPITULO CUARTO

## Características de la «Torta del Casar»

## Artículo 12.

La «Torta del Casar» es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche de oveja según las directrices mencionadas en el artículo 8, que al término de su maduración presenta las siguientes características:

## 1.—Físicas

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

## b.—Dimensiones:

	A	B
Altura	5-7 cm	5-7 cm
Diámetro	11-13 cm	14-17 cm
Peso	0,500-0,700 Kg.	0,900-1,100 Kg

## 2.—Físico - químicas:

a.—GRASA SOBRE EXTRACTO SECO: mínimo 50%.

b.—EXTRACTO SECO: mínimo 50 %.

c.—PH: mínimo 5,2; máximo 5,9.

d.—NaCl: máximo: 3%.

3.—Microbiológicas: según normativa vigente.

## Artículo 13.

La «Torta del Casar» deberá presentar las características relacionadas en el artículo 12 y las cualidades organolépticas siguientes: Corteza semidura, cuyo color natural estará entre amarillo y ocre, siendo tradicional la presentación untada en aceite, pudiendo aparecer pequeñas grietas en su superficie. La pasta será de blanda a untable, de color blanco a amarillento, de corte cerrado, pudiendo presentar ojos repartidos en el corte. De olor intenso y sabor desarrollado y ligeramente amargo debido al cuajo vegetal.

Los quesos que no reúnan dichas condiciones no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» y serán descalificadas en la forma que se establece en el presente Reglamento.

## CAPITULO QUINTO

## Registros

## Artículo 14.

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

a: Registro de Ganaderías.

b: Registro de Centros de Recogida de Leche.

c: Registro de Industrias Queseras.

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

3.—El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento, o a aquellos incluidos en el Manual de Calidad y en el Manual de Procedimientos del Consejo Regulador, sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deberán reunir las ganaderías, industrias queseras y centros de recogida de leche.

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, y en especial en el Registro de Industrias Agrarias de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura. El documento que lo demuestre deberá acompañarse a la solicitud de inscripción.

5.—Las personas físicas o jurídicas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías, centros de recogida de leche o industrias queseras en los registros correspondientes.

## Artículo 15.

1.—En el Registro de Ganaderías se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que tengan rebaños cuya leche sea destinada a la elaboración de quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar».

2.—En la inscripción figurará: C.I.F., N.I.F. o D.N.I. de la persona física o jurídica titular, término municipal, número de cartilla ganadera y/o el libro de registro de ovino y número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios para la localización y adecuada identificación de cada rebaño inscrito.

3.—El Consejo Regulador entregará a los propietarios de ganaderías inscritas una credencial de dicha inscripción.

**Artículo 16.**

1.—En el Registro de Centros de Recogida de Leche se inscribirán los Centros de Recogida de Leche situados en la zona de elaboración detallada en el artículo 5 que almacenen producto procedente de rebaños de ganaderías inscritas.

2.—En la inscripción figurará: C.I.F., N.I.F. o D.N.I. del empresario y/o empresa en su caso, razón social, localidad y emplazamiento, características, capacidad y sistema de almacenamiento y cuantos datos sean necesarios para la perfecta identificación y catalogación del Centro de Recogida de Leche. A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala 1:100, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3.—Los Centros de Recogida de Leche que posean otras líneas de producción distintas de las utilizadas para la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» deberán declararlo expresamente, definir sus características y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente Manual de Calidad y Manual de Procedimientos del Consejo Regulador, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de los productos protegidos.

4.—El Consejo Regulador entregará a los titulares de los Centros de Recogida de Leche inscritos en sus registros una credencial de dicha inscripción.

**Artículo 17.**

1.—En el Registro de Industrias Queseras se inscribirán las Industrias Queseras que estando homologadas por la autoridad competente se sitúen en la zona de elaboración detallada en el artículo 5 y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar y madurar quesos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar».

2.—En la inscripción figurará: C.I.F., N.I.F. o D.N.I. del empresario y/o empresa en su caso, razón social, localidad y emplazamiento, características y sistema de elaboración, y cuantos datos sean necesarios para la perfecta identificación y catalogación de la Industria Quesera. A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala 1:100, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3.—Las Industrias queseras que posean otras líneas de producción distintas de las utilizadas para la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» deberán declararlo expresamente, definir sus características y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente Manual de Calidad y Manual de Procedimientos del Consejo Regulador, para garantizar

el perfecto control de los productos y el origen y calidad de los productos protegidos.

4.—El Consejo Regulador entregará a los titulares de las Industrias Queseras inscritas en sus registros una credencial de dicha inscripción.

**Artículo 18.**

Las inscripciones en estos Registros serán voluntarias al igual que la correspondiente baja de los mismos. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad.

Para poder obtener las certificaciones que otorga el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida será necesaria la inscripción en los registros correspondientes.

**Artículo 19.**

En los Centros de recogida de leche e Industrias queseras inscritas en sus respectivos registros, deberá existir una neta separación entre materias primas y su proceso de elaboración, almacenamiento y manipulación, en su caso, de los productos destinados a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, y los que no están destinados a este fin.

**Artículo 20.**

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 ésta se produzca y siempre de acuerdo con los plazos establecidos en la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común. 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 podrá efectuar inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3.—Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas:

a: Cada año las de ganaderías.

b: Cada dos años los Centros de recogida de leche y las de Industrias queseras.

**CAPITULO SEXTO**  
Derechos y obligaciones

**Artículo 21.**

1.—Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus Ganaderías, Centros de recogida de leche e Industrias queseras en los registros a que se refiere el artículo 14 podrán, respectivamente, producir leche con destino a elaborar y madurar quesos protegidos, que podrán ser certificadas como Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» y etiquetadas bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida.

2.—La Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» sólo puede aplicarse a los quesos procedentes de Ganaderías, Centros de recogida e Industrias queseras inscritas en los correspondientes registros, que hayan sido producidos, elaborados, envasados y almacenados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones físicas, fisico-químicas y organolépticas establecidas en el artículo 12 y 13.

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

4.—Para poder obtener la certificación de los quesos protegidos, las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes deberán cumplir las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad y del Manual de Procedimientos del Consejo Regulador, y de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura y el propio Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

**Artículo 22.**

El Consejo Regulador podrá autorizar, en caso necesario, a las Ganaderías, Centros de recogida de leche e Industrias queseras inscritas, a que coexistan productos que vayan a ser amparados por la Denominación de Origen con otros que no lo sean, siempre y cuando se garantice la correcta separación de los mismos. El Consejo Regulador, en su Manual de Calidad y su Manual de Procedimientos, establecerá las normas a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos.

**Artículo 23.**

El Consejo Regulador, si las circunstancias del sector lechero lo aconsejan, podrá establecer unas normas de campaña de obligado

cumplimiento para las Ganaderías, Centros de recogida de leche e Industrias queseras encaminadas a evitar excedentes en momentos puntuales.

**Artículo 24.**

Los nombres de las razones sociales de las firmas inscritas con que figuran en los Registros, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda, que se utilicen en los quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares en la comercialización de otros quesos, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado a dicha Entidad, la cual, caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a las tortas amparadas comunicará la correspondiente propuesta a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

**Artículo 25.**

1.—En las etiquetas y contraetiquetas de las tortas envasadas figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

La forma de aparecer en las etiquetas el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» siempre será la acordada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad y en el Manual de Procedimientos.

2.—Antes de la puesta en circulación de etiquetas, litografías, etc., éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueden dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los quesos protegidos para consumo, irá provisto de una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad y en el Manual de Procedimientos. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de la Torta y de forma que no permita una segunda utilización.

3.—El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen Protegida. Asimismo el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las

industrias queseras inscritas, y en lugar visible y destacado, figure la identificación de la Denominación de Origen Protegida.

#### Artículo 26.

Los quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» podrán expedirse entre firmas inscritas sin que signifique la pérdida de la concesión de la certificación. En todo caso, las tortas deberán ir precintadas e identificadas y acompañará al transporte un volante de circulación que el Consejo Regulador expedirá previamente según las normas establecidas por el propio Consejo Regulador en el Manual de Calidad y en el Manual de Procedimientos para el transporte de queso amparado.

#### Artículo 27.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida únicamente pueden circular y ser expedidos por las Industrias queseras en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y bajo la supervisión del Consejo Regulador.

#### Artículo 28.

Los quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida podrán comercializarse conservando su corteza con las características externas naturales de maduración, o previo lavado o cepillado de la misma. Podrán también ser untados con aceite de oliva u otros recubrimientos autorizados por el Consejo Regulador. Asimismo, previo estudio y sin perjuicio de su calidad, el referido Consejo podrá autorizar la comercialización en fracciones de las tortas.

#### Artículo 29.

El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida, expedidos por cada firma inscrita en los Registros de Industrias queseras, de acuerdo con las cantidades de leche empleada y teniendo en cuenta las declaraciones de las empresas ganaderas y Centros de recogida de leche inscritos.

#### Artículo 30.

1.—Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de Ganaderías, Centros de recogida de leche e Industrias queseras vendrán obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones:

a: Todas las firmas que se inscriban como Ganaderías y/o Centros de recogida de leche en sus respectivos registros presentarán du-

rante 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 o compradores, según las normas establecidas en el Manual de Calidad y en el Manual de Procedimientos.

b: Todas las firmas inscritas como Industrias queseras en el correspondiente registro 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 Protegida. Asimismo presentarán al Consejo Regulador en los primeros 15 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.

2.—Las declaraciones a que se refiere este Artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual.

3.—Asimismo todas las firmas inscritas cumplimentarán los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que, con carácter general, pueda establecer la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura sobre producción, elaboración, existencias en almacenes, comercialización, etc.

#### Artículo 31.

1.—Los quesos certificados deberán mantener sus cualidades y características. Cuando un queso certificado, por cualquier causa, presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento y las normas del Consejo Regulador, o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, el Consejo Regulador retirará la certificación a ese queso, lo que llevará consigo la inhabilitación para el uso del nombre de la Denominación de Origen Protegida. Asimismo no podrá ser certificado un queso obtenido por mezcla con otros que previamente hayan perdido la certificación. Todo ello sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el capítulo VIII.

2.—La retirada de la certificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase del almacenamiento, del envasado y de la comercialización. A partir de la retirada del certificado, el queso deberá permanecer en envases independientes y debidamente rotulados bajo control del Consejo Regulador, hasta

su expedición al mercado, que en ningún caso podrá ser con Denominación de Origen Protegida, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII.

#### CAPITULO SEPTIMO Del Consejo Regulador

##### Artículo 32.

1.—El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» es un órgano dependiente de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, con carácter desconcentrado de la misma, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento, y de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes en esta materia.

2.—Su ámbito estará determinado:

- a: En lo territorial, por la zona de producción.
- b: En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación de Origen Protegida, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenado, envasado, circulación y comercialización.
- c: En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

##### Artículo 33.

Es misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos contenidos en 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, de 2 de diciembre, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en los artículos de este Reglamento y del Manual de la Calidad.

##### Artículo 34.

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 y/o en el Registro de Centros de Recogida de Leche de la Denominación de Origen Protegida.
- b: Cuatro Vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el correspondiente registro de la Denominación de Origen Protegida como Industrias queseras.

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

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

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

c: Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente elegido en la misma forma que el titular.

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

e: En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien la gestión del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

g: Causará baja el Vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen Protegida o dejar de estar vinculado al sector que representa.

##### Artículo 35.

1.—Los Vocales a los que se referirán los apartados a y b 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, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo representación doble, 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 como directivos de dicha firma, aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

##### Artículo 36.

1.—Al Presidente del Consejo Regulador le corresponde:

a: Representar legalmente al Consejo Regulador; Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.

b: Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

c: De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, administrar los ingresos y fondos y ordenar los pagos.

d: Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la discusión de dicho Consejo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

e: Organizar el régimen interior del Consejo.

f: Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.

g: Organizar y dirigir los servicios.

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

i: Remitir a la Consejería de Economía, Industria 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 aquéllos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

j: Supervisar el desarrollo de las certificaciones.

k: Asegurar la adecuación y eficacia del sistema de calidad.

l: Establecer y mantener relaciones exteriores.

m: Inscribir en los correspondientes registros.

n: Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

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

3.—El Presidente cesará:

a: Al expirar el término de su mandato.

b: A petición propia una vez aceptada su dimisión.

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

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

4.—En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura un candidato.

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 y menor edad.

#### Artículo 37.

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

2.—Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán 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.

3.—En caso de necesidad o 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 con un mínimo de veinticuatro horas de anticipación. Esta citación no será precisa cuando, en casos de extrema urgencia, estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y manifiesten unánimemente su conformidad.

4.—Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado y no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten, al menos, cuatro de los Vocales con derecho a voto, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad.

5.—La sustitución de un vocal cuando no pueda asistir a las reuniones del Consejo Regulador deberá realizarse mediante su correspondiente suplente.

6.—Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que aquéllos sean válidos, será necesario que concurren la mitad más uno de sus miembros con derecho a voto. El Presidente tendrá voto de calidad cuando haya paridad.

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

#### Artículo 38.

1.—Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador dispondrá del personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por él mismo 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 di-

rectamente y cuyos cometidos específicos serán 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 actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

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

d: Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo Regulador y por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

e: Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

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

3.—Para las labores de certificación de productos el Consejo Regulador contará con un Comité de Certificación.

4.—El Consejo Regulador podrá contratar o subcontratar personal y servicios que fueran necesarios para la realización de auditorías o inspecciones, realización de análisis y ensayos o de otros trabajos que así lo requieran, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

5.—A todo el personal del Consejo Regulador, tanto con carácter fijo como eventual, le será aplicada la legislación laboral vigente.

#### Artículo 39.

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

a: Gestionar las solicitudes de inscripción.

b: Evaluar la documentación de los solicitantes de inscripción en los distintos registros.

c: Gestionar las auditorías.

d: Informar al Consejo Regulador en relación con la concesión, retirada y/o cancelación de las certificaciones.

e: Gestionar ensayos.

2.—El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad y en el Manual de Procedimientos las normas de la constitución y fun-

ciones del Comité de Certificación.

3.—Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador cabrá recurso de alzada ante el Consejero de Economía, Industria y Comercio dentro del plazo de un mes, tal como prevén los Artículos 114 y concordantes de la Ley 30/1992, del 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y de Procedimiento Administrativo Común, a la redacción dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

#### Artículo 40.

1.—La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador 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, de 2 de diciembre, cuyas bases y tipos aplicables serán los siguientes:

a: El 1 por 100 del valor de la leche procedente de rebaños inscritos empleada o entregada en las Industrias queseras inscritas. 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 del producto amparado. 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 (0,60 euros) por expedición de certificados o visados de facturas y el doble del precio de compra de etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivo de cada una de las exacciones son:

— Del apartado a, los titulares de Ganaderías y Centros de recogida de leche inscritas.

— Del apartado b, los titulares de Industrias queseras inscritas que expidan queso al mercado.

— Del apartado c, los titulares de Ganaderías e Industrias queseras 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 ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.

Cuarto. Los bienes que constituya su patrimonio y los productos de las ventas del mismo.

2.—Los tipos fijados en este artículo podrán variarse, a propuesta del Consejo Regulador, por la Consejería de Economía, Industria y

Comercio de la Junta de Extremadura, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo Regulador así lo exijan, dentro de los límites fijados por la Ley 25/1970 y sus normas de desarrollo.

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

4.—La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por el Organismo competente y con las normas, atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en esta materia.

#### Artículo 41.

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador y en los locales de los Ayuntamientos de los términos municipales afectados por la Denominación de Origen Protegida. La exposición de dichas circulares se anunciarán en el Diario Oficial de Extremadura, debiendo quedar de manifiesto al público en las referidas oficinas durante un plazo mínimo de diez días.

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

### CAPITULO OCTAVO

#### De las infracciones, sanciones y procedimientos

#### Artículo 42.

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 Alkoholes; y a su reglamento de aplicación aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; 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; Ley 30/1992, del Régimen Jurídico de las Admimistraciones 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 7 de febrero, por el que se aprueba el reglamento sobre Procedimientos Sancionadores seguidos por la Comunidad Autónoma de Extremadura, al Decreto 32/1996, de 27 de febrero, modificado por el Decreto 186/1999 de 16 de noviembre, por el que se regula las competencias en materia de Fraude y Calidad Agroalimentarias en la Comunidad Autónoma de Extremadura y a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

Para la aplicación de la normativa anterior se tendrá en cuenta lo que establece el Real Decreto 4187/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Junta de Extremadura en materia de Denominaciones de Origen, Viticultura y Enología.

#### Artículo 43.

1.—Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento, en el Manual de la Calidad y en el Manual de Procedimientos y acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa y las accesorias de decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la Denominación de Origen Protegida, y baja definitiva en el Registro o Registros de la Denominación de Origen Protegida, 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 determinan conforme dispone el artículo 120 de la Ley 25/1970 de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alkoholes y artículo 120 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de aplicación de la Ley de 2 de diciembre de 1970.

#### Artículo 44.

Según dispone el artículo 129 de la Ley 25/1970 de 2 de diciembre y el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, las infracciones cometidas por las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen Protegida se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

a: Faltas administrativas. Se sancionan con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercaderías afectadas.

Estas faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, libros de registro, volantes de circulación y otros 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 movimientos de productos.

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

b: Infracciones a lo establecido en el Reglamento y Manual de la Calidad y Manual de Procedimientos sobre producción, elaboración, almacenamiento y características de los quesos protegidos. Se sancionarán con multas 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.—El incumplimiento de las leyes vigentes sobre prácticas higiénicas de almacenamiento y transporte.

2.—Utilizar para la elaboración de quesos amparados leche no autorizada a que se refiere el punto 2 del Artículo 7 y, en general, cualquier práctica que influya en la calidad del producto.

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

4.—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 Protegida «Torta del Casar» o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multa de 20.000 pesetas (120,20 euros) al doble del valor de la mercancía o producto afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, llevando aparejado el decomiso del producto en cuestión.

Estas infracciones son las siguientes:

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

2.—El uso de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar» en quesos no protegidos que no hayan sido elaborados, producidos, almacenados o envasados 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, razones sociales, 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 etiquetas, sellos y demás documentos, propios de la Denominación de Origen Protegida, así como la falsificación de los mismos.

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

6.—La expedición, circulación o comercialización de Tortas en tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

7.—La expedición, circulación o comercialización de Tortas desprovistos de las contraetiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

8.—Efectuar la elaboración, el envasado, el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

9.—El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el Artículo 39, primero, 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 perjudiquen o desprestigien a la Denominación o suponga un uso indebido de la misma.

Artículo 45.

1.—Las infracciones cometidas por personas físicas o jurídicas no inscritas en los correspondientes Registros del Consejo Regulador son, entre otras:

a: Usar indebidamente la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar».

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

c: Emplear los nombres protegidos por la Denominación de Origen Protegida, en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por el término «tipo» u otros análogos.

d: Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen Protegida o tienda a producir confusión en el consumidor, respecto a la misma.

2.—Estas infracciones se sancionarán con multa desde 20.000 (120,20 euros) pesetas hasta el doble del valor de las mercancías cuando éste supere dicha cantidad y además, con su decomiso.

Artículo 46.

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

Primera. Se aplicarán en su grado mínimo:

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

b: Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

c: Cuando se pruebe que no ha existido mala fe.

Segunda. Se aplicarán en su grado medio:

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

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

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

d: En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo y máximo.

Tercera. Se aplicarán en su grado máximo:

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

b: Cuando se pruebe manifiestamente mala fe.

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

Cuarta. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas, podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la Denominación de Origen Protegida o la baja en los registros de la misma.

La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida, que no será superior a tres meses, llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados, precintos, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

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

#### Artículo 47.

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

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

#### Artículo 48.

En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados al mercado exterior, las multas podrán ir desde un recargo de un 50 por 100 sobre las máximas señaladas en este Reglamento hasta el triple de dichos máximos, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por la comisión de más de una infracción de la misma naturaleza de las comprendidas en el presente Reglamento en el término de un año.

Se podrán publicar en el Diario Oficial de Extremadura las sanciones impuestas a efecto de ejemplaridad.

#### Artículo 49.

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

2.—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.

3.—En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por personas físicas o jurídicas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, será la Dirección General de Comercio de la Consejería de Economía Industria y Comercio la encargada de incoar e instruir el expediente.

4.—La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por personas físicas o jurídicas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Extremadura es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

#### Artículo 50.

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 (1.502,53 euros), en estos casos ni el Secretario ni el Instructor del expediente pueden pertenecer al Consejo. Si excediera, se elevará propuesta a la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

2.—La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por personas físicas o jurídicas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración de la Junta de Extremadura.

3.—La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por personas físicas o jurídicas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Extremadura contra esta Denominación de Origen Protegida corresponderá a la Administración General del Estado.

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

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

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

7.—En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en las correspondientes leyes de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura y demás disposiciones aplicables en la materia.

## CONSEJERIA DE VIVIENDA, URBANISMO Y TRANSPORTES

### *DECRETO 157/2001, de 9 de octubre, por el que se regula la Comisión Regional de Vivienda.*

La Ley 3/2001, de 26 de abril, de la Calidad, Promoción y Acceso a la Vivienda de Extremadura, publicada el día 29 de mayo de 2001 en el Diario Oficial de Extremadura núm. 61, establece en su Disposición Derogatoria Primera que la Ley 8/1996, de 15 de noviembre, por la que se regula la Comisión Regional de Vivienda de la Comunidad Autónoma queda derogada.

Con la entrada en vigor de la Ley 3/2001 el pasado día 29 de agosto, la vigente norma que regula la Comisión Regional de vivienda queda sin efecto y por tanto la Consejería de Vivienda, Urbanismo y Transportes queda sin instrumento jurídico necesario para la adjudicación de las viviendas de promoción pública, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 254/2000.

Ante esta situación se hace necesario aprobar y promulgar una norma que evite dicha situación de vacío legal y que permita en consecuencia continuar con los procesos de adjudicación de las viviendas que integran los grupos que están en construcción y aquellos otros que en el futuro se inicien.

Por otra parte y ante la oportunidad que supone la aprobación de esta nueva normativa, se pretende remodelar, en parte, la composición de la Comisión Regional de Vivienda, así como sus normas de funcionamiento, con la sola intención de corregir los problemas que a lo largo de los más de cuatro años de funcionamiento de la anterior Comisión se han puesto en evidencia.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Vivienda, Urbanismo y Transportes y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su sesión celebrada el día 9 de octubre de 2001.

### DISPONGO

#### ARTICULO 1.—Constitución.

Con el objeto de seleccionar a los adjudicatarios de las viviendas promovidas por la Comunidad Autónoma de Extremadura, en los términos previstos en el Decreto de Adjudicación de Vivienda, se crea la Comisión Regional de Viviendas, adscrita a la Dirección General de Vivienda.

La selección de los adjudicatarios iniciales se realizará durante el proceso de edificación de los grupos de viviendas, salvo cuando se trate de viviendas adquiridas por la Junta de Extremadura, o sean viviendas objeto de segundas o posteriores adjudicaciones cuyos procesos se iniciarán al tener la completa disposición de las viviendas.

#### ARTICULO 2.—Composición.

La Comisión Regional de Viviendas estará presidida por el Director General de Vivienda de la Consejería de Vivienda, Urbanismo y Transportes de la Junta de Extremadura, o persona en quien delegue.

Asimismo, estará formada por los siguientes vocales:

- a) Dos representantes de la Dirección General de Vivienda.
- b) Un representante de la Consejería de Bienestar Social.