

IV. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTOS

DE CABRALES

ANUNCIO. Normativa reguladora de la utilización de las cuevas de maduración de queso en la Denominación de Origen Protegida Cabrales.

El queso de Cabrales es un producto agroalimentario singular, característico, dotado de garantía derivada de su incorporación a un régimen de calidad diferenciada como es el de la denominación de origen, resultado de un complejo proceso de elaboración en donde intervienen territorios de Cabrales y de Peñamellera Alta, la producción de leche en las zonas declaradas a tal fin, las queserías acreditadas, y las cuevas de maduración. Un proceso complejo en donde todas las partes tienen que estar integradas dentro del escenario coordinado que tutela el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso de Cabrales.

Respecto de la utilización de las cuevas situadas en montes públicos de titularidad municipal, el mantenimiento de la exigencia de rigor y calidad, al tiempo que su correcta utilización en un marco de transparencia y coherencia, justifica el establecimiento de unas normas comunes aplicables a todas ellas. Un marco regulador que respetando las competencias de los Concejos de Cabrales y Peñamellera Alta, y otorgando al Consejo Regulador su papel tutelar en el proceso, permita asegurar la curación de los quesos, la actividad económica de los productores, y en general la potenciación de la economía comarcal, en un régimen de acuerdo y conocimiento general. A tal fin, los Concejos de Cabrales y Peñamellera Alta junto con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso de Cabrales, con el apoyo institucional de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, han elaborado la siguiente normativa reguladora de la utilización de las cuevas de maduración de queso de la denominación de origen protegida Cabrales. La presente norma tendrá condición general de aplicación y consideración de obligado cumplimiento para las partes en los términos en que está configurada.

A tenor de lo anterior, la utilización de las cuevas de maduración de queso de la denominación de origen protegida Cabrales se regirá por las siguientes determinaciones:

1. En el ámbito de la DOP Queso de Cabrales, las cuevas naturales susceptibles de permitir la maduración del queso de la DOP Cabrales sitas en montes propiedad municipal, y que se relacionan en anexo adjunto a la presente normativa reguladora, deben ser consideradas de titularidad municipal. Corresponde en consecuencia, de acuerdo con la legislación concurrente en la materia, a los Ayuntamientos implicados (Cabrales, o Peñamellera Alta en su caso) la capacidad y la competencia para la emisión de las correspondientes autorizaciones de uso de las mismas por terceros.

2. Estas autorizaciones se emitirán de acuerdo con los términos de uso que configure el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Queso de Cabrales" (en adelante Consejo Regulador) para la producción de queso. El Consejo Regulador es, a estos efectos, el órgano delegado de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales responsable de asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones para la elaboración de queso de Cabrales.

3. Las autorizaciones harán referencia a la cueva autorizada para el uso, al régimen de uso, a la superficie máxima ocupable, y al régimen de uso que en cada caso proceda contemplar. Señalarán igualmente que, en caso de duda, la interpretación del contenido de las mismas corresponderá al Consejo Regulador.

4. El Consejo Regulador asumirá en consecuencia la tutela general del funcionamiento de las cuevas, el control de su gestión, y la coordinación de la actividad que en ellas desarrollen los productores queseros autorizados. El Consejo Regulador mantendrá informados a los Concejos de cualquier circunstancia que respecto de la utilización de las mismas se plantee.

5. Para ser habilitados a usar una de las cuevas para la maduración de queso contempladas en el anexo, los productores queseros deberán disponer de la correspondiente autorización municipal. El uso de las cuevas no es libre, sino que viene condicionado a la disposición de la misma.

6. A tal efecto, el productor quesero interesado en el uso de una cueva determinada deberá solicitar la autorización al Ayuntamiento correspondiente (Cabrales, Peñamellera Alta) donde esté ubicada la cueva por la que manifieste interés.

7. Previo a adoptar cualquier determinación, el Ayuntamiento recabará informe y posición por parte del Consejo Regulador. Este deberá informar sobre la capacidad de uso, el estado de ocupación en su caso, y las condiciones de idoneidad de la cueva. El informe del Consejo Regulador tendrá carácter preceptivo, y tendrá carácter vinculante sólo en caso negativo.

8. A partir del informe del Consejo Regulador, el Ayuntamiento, previa la tramitación interna que en su caso proceda, emitirá la correspondiente autorización de uso en los términos que estime procedentes, y atendiendo, en relación con la producción de queso, a las indicaciones que se indiquen por el Consejo Regulador al objeto de asegurar la coherencia de la actividad con los imperativos derivados del pliego de condiciones regulador de la Denominación de Origen Protegida. Esta autorización será comunicada al productor quesero solicitante y al Consejo Regulador. Para hacerla efectiva, el productor quesero deberá obligadamente inscribirse como usuario de la cueva en la Denominación de Origen, y aceptar formalmente el condicionado asociado a la misma. La autorización no cobrará vigencia en tanto la referida inscripción no se haya producido.



9. Con carácter general, se tratará de acomodar a los productores que lo demanden en la cueva que soliciten. No obstante, a la vista del uso de las cuevas, y de acuerdo con el grado de ocupación, a propuesta del Consejo Regulador, los Ayuntamientos podrán proponer localizaciones alternativas a los solicitantes.

10. Se tratará de asegurar, en la medida de lo posible, que los productores locales encuentren acomodo a su demanda de cuevas en una localización lo más próxima posible a su quesería. Y en primer lugar se tratará de realizar la ubicación en los Concejos donde la quesería esté ubicada.

11. El Consejo Regulador, conocida la autorización realizada por un Concejo a un productor solicitante, realizará las acciones oportunas para permitir el acomodo del productor quesero autorizado en la cueva correspondiente, estableciendo la distribución que en su caso proceda con el resto de usuarios que la cueva pudiera tener, y siempre en la búsqueda de un acuerdo compartido entre todos. En caso de divergencia entre productores, llevará la cuestión a decisión en el seno de la Comisión Mixta creada en la presente normativa reguladora.

12. La autorización otorgada tendrá una vigencia de cinco años, pudiendo ser prorrogable sucesivamente por periodos iguales (previa solicitud del productor) en tanto que el productor quesero mantenga su actividad en los términos establecidos en la misma. El Consejo Regulador adoptará las medidas precisas para tutelar el funcionamiento de las cuevas, informando a los Ayuntamientos concernidos de cualquier irregularidad que observe al objeto de adoptar las medidas que en su caso resulten procedentes y que no excluyen, llegado el caso, la anulación de la autorización de uso por acuerdo municipal previo informe preceptivo favorable a este hecho del Consejo Regulador.

13. En particular, se asegurará que las cuevas de maduración sean utilizadas exclusivamente para esta función. Cualquier actividad distinta de la maduración del queso que se pretenda realizar lo será con carácter absolutamente excepcional, debidamente justificada, y autorizada expresamente, previa solicitud, por el Consejo Regulador, previo conocimiento y oída la opinión de todos los restantes titulares autorizados afectados por la misma. En este supuesto, la responsabilidad de los posibles daños a terceros que pudieran producirse corresponderá al productor solicitante.

14. El abandono manifiesto por un productor quesero del uso de estanterías por un tiempo superior a cinco meses conllevará que estas podrán ser usadas por otros productores queseros que así lo precisen y soliciten, previa demanda al Ayuntamiento y tramitación en los términos generales establecidos. Tal extremo será puesto en conocimiento del productor implicado por el Consejo Regulador, previamente a su puesta en marcha.

15. Los productores queseros no podrán tomar decisiones autónomas respecto del uso de las cuevas, limitándose a utilizarlas en los términos establecidos en las autorizaciones de uso, y de acuerdo con las indicaciones que en su caso detalle el Consejo Regulador. En particular no podrán unilateralmente ceder su uso a terceros, o desarrollar negocios o actividades ajenas a los señalados en la autorización. Las indicaciones que sobre el uso de la cueva, en el transcurso de su operatividad, se indiquen por el Consejo Regulador en aras al cumplimiento de la normativa reguladora serán de obligado cumplimiento para el productor, pudiendo deparar su incumplimiento la retirada de la autorización de uso, o la limitación del alcance de la misma.

16. Las cuevas pasarán registros periódicos por parte del Consejo Regulador al objeto de constatar su idoneidad para la maduración del queso (motivos como condiciones climáticas, desperfectos, suciedad...). En caso de que de los registros determinen unas condiciones inadecuadas el Consejo Regulador emitirá un informe con las medidas o acciones que se precise acometer. El informe será trasladado a los Ayuntamientos implicados, informada la Comisión Mixta Trilateral, y posteriormente trasladado a los productores queseros, debiendo ser adoptadas por estos últimos las medidas precisas para corregir las deficiencias en el plazo que se determine. En caso de no adoptarse estas, el Consejo Regulador podrá instar al Ayuntamiento a retirar la autorización de uso al productor quesero implicado, previo conocimiento de la Comisión Mixta Trilateral.

17. El incumplimiento por parte de un productor quesero de las normas de uso establecidas por el Consejo Regulador deparará los correspondientes apercibimientos, así como la expulsión en caso de incumplimiento reiterado y desoído.

18. Los gastos asociados al funcionamiento productivo de las cuevas serán distribuidos entre los usuarios de las mismas, en los términos que dicte el Consejo Regulador.

19. Toda obra o cambio dentro de la cueva deberá ser informado en el Consejo Regulador, el cual se lo hará saber al ayuntamiento pertinente.

20. Las cuevas inscritas en el Consejo Regulador solo podrán ser usadas por queseros inscritos en el Consejo Regulador para maduración de queso Cabrales. Es única excepción de lo anterior los usos ya presentes en las cuevas en el momento de aprobación de esta regulación, que se estuvieran desarrollando con conocimiento general, por titulares acreditados, de forma pacífica y concertada. En cualquier caso, los titulares autorizados, tanto los pre-existentes como los futuros, no podrán realizar ninguna otra actividad adicional a la que ya estuvieran realizando, o a la regulada por el presente pliego.

21. Al objeto de soslayar posibles cuestiones o diferencias que se planteen en el uso de las cuevas, y en relación con la aplicación del contenido del presente pliego, se constituye una comisión mixta trilateral formada por la Presidencia del Consejo Regulador de la DOP Queso de Cabrales, y los Alcaldes Presidentes de ambos Concejos. A la reunión podrá asistir, con carácter de invitado con voz pero sin voto, un representante de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales. La Comisión adoptará sus decisiones por consenso, y antepondrá el logro de este, al servicio del fomento del Queso de Cabrales, a cualquier otro objetivo o interés.

22. Se acompaña anexo de las cuevas de maduración de queso de Cabrales afectadas por la presente regulación. Por acuerdo de la Comisión Mixta Trilateral se podrá ampliar la relación con otras cuevas habilitadas para el referido fin.

Cabrales, a 17 de abril de 2018.—El Alcalde.—Cód. 2018-03996.

Anexo citado

LISTADO DE CUEVAS DE MADURACIÓN INSCRITAS EN LA DOP CABRALES

1 Cueva de la Vieya o de las 2 puertas	Carreña	4
2 Cueva El Candanu	Oceño	2
3 Cuevas del Teyedu I,II y III	Tielve	6
4 Cuevas de Ribeles o Trestayeu I,II y III	Arenas de Cabrales	3
5 Cueva el Jorcadiellu	Sotres	3
6 Cueva Trijuerda	Tielve	2 o 3
7 Cueva Los Mazos, Maín	Tielve	3
8 Cueva La Boriza	Poo de Cabrales	4
9 Cueva Jorcada III (cueva de Pellico)	Sotres	0
10 Cueva Jorcada IV (Antonio López Rodríguez)	Sotres	0
11 Cueva El Texedal-Vegas de Sotres	Sotres	0
12 Cueva Mari Tielve	Oceño	1
13 Cueva en carretera de Poncebos	Arenas de Cabrales	1
14 Cueva Marrocedo en Puerto Tordín (sin uso)	Arenas de Cabrales	0
15 Cueva en La Caballar (Victoriano López López)	Sotres	1
16 Cueva La Robre (Pandébano)	Sotres	0
17 Cueva El Canal (usada por Ganadería Rieses)	Arenas de Cabrales	1
18 Cueva Pandebano 1 (usada por Fidel Mier Campillo)	Pandébano	0
19 Cueva Pandebano 2 (usada por Marcos Fdez. Glez)	Pandébano	0
20 Cueva Pandebano 3 (usada por Hortensio Mier)	Pandébano	0
21 Cueva Pandebano 4 (usada por Rafael Martínez Gonzalo)	Pandébano	0
22 Cueva Amuesa (usada por Constantino Mier Campillo)	Bulnes	0
23 Cueva Candanu 2 (usada por Miguel Gómez Antón)	Oceño	0
24 Cueva en Oceño (usada por Quintín López Martínez)	Oceño	0
25 Concha Parda 2	Tielve	1
26 Cueva Fresnidiellu (Sotres)	Sotres	0