

I. Principado de Asturias

• OTRAS DISPOSICIONES

CONSEJERIA DE MEDIO RURAL Y PESCA:

RESOLUCION de 6 de agosto de 2003, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se aprueba, con el carácter transitorio establecido en el Reglamento (CEE) 2081/92, el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida "Gamoneu" o "Gamonedo".

Representantes de ganaderos y queseros han solicitado la inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas de la Denominación de Origen Protegida "Gamoneu" o "Gamonedo", así como la protección nacional transitoria de la misma.

Por la Dirección General de Agroalimentación se ha realizado un seguimiento del proceso previsto en el Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y en el Real Decreto 1.643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Habiendo sido comunicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la remisión de la solicitud a la Comisión Europea, procede otorgar a la Denominación de Origen Protegida "Gamoneu" o "Gamonedo" la protección nacional transitoria que contempla el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92.

En consecuencia, conforme con lo establecido en el artículo 10.1.14 de la Ley Orgánica 7/1981, de 30 de diciembre, de Estatuto de Autonomía para Asturias; Real Decreto 3.403/1983, de 7 de diciembre, sobre traspasos de servicios del Estado en materia de agricultura al Principado de Asturias; el artículo 38.i de la Ley 6/1984, de 5 de julio, del Presidente y del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias y el artículo 21.4 de la Ley 2/95, de 13 de marzo, de Régimen Jurídico de la Administración del Principado de Asturias,

RESUELVO

Primero.—Aprobar (con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92) el Reglamento de Denominación de Origen Protegida "Gamoneu" o "Gamonedo", que figura en el anexo.

Segundo.—Trasladar esta Resolución al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para su conocimiento y ratificación, en aplicación de lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1.643/1999, de 22 de octubre.

Tercero.—Esta Resolución entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el BOLETIN OFICIAL del Principado de Asturias.

En Oviedo, a 6 de agosto de 2003.— La Consejera de Medio Rural y Pesca, Servanda García Fernández.—12.582.

Anexo

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN QUESO "GAMONEU" O "GAMONEDO"

Capítulo I Disposiciones generales

Artículo 1.—Base legal de protección.

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 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; el Reglamento (CEE) 2081/1992, del Consejo de 14 de julio, relativo a la Protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los Productos Agrícolas y Alimenticios, y 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 las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, quedan protegidas con la Denominación de Origen Protegida "Gamoneu" o "Gamonedo" los quesos que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.—Extensión de la protección.

1.—La protección otorgada por esta denominación de origen será la contemplada en el artículo 81 de la Ley 25/1970, y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a la expresión "Gamoneu" o "Gamonedo".

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 el nombre protegido por este Reglamento puedan inducir a confusión. Está prohibido se entienda aun en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "gusto", "estilo", "elaboración", "madurado o curado en", "con industrias en" u otras análogas.

Artículo 3.—Organos competentes.

1.—La defensa de la Denominación de Origen Protegida "Gamoneu" o "Gamonedo", la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, a la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2.—El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias los acuerdos adoptados que afecten a los derechos y deberes de los inscritos para su aprobación.

Artículo 4.—*Manual de Calidad y Procedimientos en aplicación de la Norma UNE-EN 45011.*

1.—El Consejo Regulador elaborará un Manual de Calidad, en aplicación de la Norma UNE-EN 45011: Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de los productos, que será aprobado por la Autoridad Competente y puesto a disposición de los inscritos en los registros del Consejo Regulador.

Capítulo II
De la producción

Artículo 5.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos “Gamoneu” o “Gamonedo” estará constituida por los términos municipales del Principado de Asturias que se relacionan a continuación: Cangas de Onís y Onís.

Artículo 6.

1.—La leche que se utilice para la elaboración del queso “Gamoneu” o “Gamonedo” será leche de las especies y razas que a continuación se relacionan:

- Bovina: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina y sus cruces entre sí.
- Ovina: Lacha, Carranzana, Milschalfe y sus cruces entre sí.
- Caprina: Alpino-Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murciano-granadina, Saanen y sus cruces entre sí.

2.—La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, siendo objetivo del Consejo Regulador favorecer e impulsar el aprovechamiento directo de los pastos, pudiendo dictar normas complementarias con el fin de que la leche destinada a la elaboración del queso “Gamoneu” o “Gamonedo” responda a sus características peculiares.

3.—El Consejo Regulador fomentará la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la producción de los rebaños y la calidad de la leche.

4.—Las instalaciones para el manejo de ganado dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso “Gamoneu” o “Gamonedo” serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refiere el artículo 14 del presente Reglamento.

Artículo 7.

1.—El ordeño se realizará con un manejo óptimo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

2.—La leche destinada a la elaboración de queso protegido se someterá a refrigeración después del ordeño y se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración.

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

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

Artículo 8.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de hembras sanas, de las ganaderías inscritas, que presente las siguientes características:

- a) Limpia y sin impurezas.
- b) Exenta de calostros y productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
- c) Las características de la leche de vaca serán:
Proteínas: 3,0 por 100 mínimo.
Materia grasa: 3,5 por 100 mínimo.
Extracto seco: 8,4 por 100.
- d) Las características de la leche de cabra serán:
Proteínas: 2,8 por 100 mínimo.
Materia grasa: 3,4 por 100 mínimo.
Extracto seco: 11,4 por 100.
Acidez máxima: 15⁰ Dornic.
- e) Las características de la leche de oveja serán:
Proteínas: 5 por 100 mínimo.
Materia grasa: 7 por 100 mínimo.
Extracto seco: 17,5 por 100.
Acidez máxima: 23⁰ Dornic.

Capítulo III
De la elaboración y maduración

Artículo 9.

La zona de elaboración y maduración del queso “Gamoneu” o “Gamonedo” coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche y que se detallan en el artículo 5 de este Reglamento.

No obstante podrán admitirse las siguientes menciones tradicionales:

- a) “Gamoneu” o “Gamonedo” del Puerto: elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa), las vegas o majadas incluidas en esta categoría son las siguientes:

Puerto de Cangas de Onís: Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu, y Rondiella.

Puerto de Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Mayor y Ario.

La leche apta será la producida por los rebaños lecheros que pastan en las vegas citadas.

La producción de los quesos es estacional en los meses de junio a septiembre. Se elaboran en instalaciones queseras de reducidas dimensiones previstas para este fin y ubicadas en estos puertos, que lo están a su vez en el Parque Nacional de los Picos de Europa.

- b) “Gamoneu” o “Gamonedo” del Valle: elaborado en las zonas bajas de la comarca geográfica de la Denominación pertenecientes a los concejos de Cangas de Onís y Onís.

En el valle, la producción no obedece a estacionalidad alguna, ya que el sistema de mantenimiento de los rebaños es semiextensivo.

Artículo 10.

El Consejo Regulador fomentará el adecuado manejo de las elaboraciones en las queserías, pudiendo promover medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la calidad de los quesos producidos.

Artículo 11.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de elaboración, 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 las características tradicionales de los quesos amparados por la Denominación de Origen "Gamoneu" o "Gamonedo".

Artículo 12.—*Fases de elaboración.*

1.—La leche que se utilice para la elaboración de queso "Gamoneu" o "Gamonedo" será la de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados. El Consejo Regulador dispondrá las proporciones más convenientes de las mismas en el Manual de Calidad, así como la forma en la que se hará constar en la etiqueta la especie o especies de las que procedan las distintas clases de leche que se hayan empleado en cada queso.

2.—Coagulación: La coagulación será ácido-láctica, se provocará con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador, utilizándose las dosis precisas para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. La temperatura de la leche, en el momento de la coagulación y durante este proceso, oscilará entre 24 y 30^o C.

3.—Corte: Una vez obtenida la cuajada, será sometida a cortes sucesivos, realizados con suavidad, hasta obtener un tamaño de grano pequeño, de 5 a 15 mm, procediéndose a continuación al desuerado.

4.—Moldeado: La pasta de la cuajada se introducirá en moldes de material alimentario, pudiéndose efectuar un ligero prensado para facilitar el completo desuerado.

5.—Salado: El salado se efectúa recubriendo la cara superior y la base del queso con cloruro sódico a las 24 y 48 horas respectivamente.

Se procederá a la aplicación de una placa de caseína u otro método previamente aprobado por el Consejo Regulador que identifique cada pieza individualmente.

6.—Ahumado: Se someterá a los quesos, una vez desmoldeados, a un proceso de ahumado, por un período comprendido entre 15 y 25 días. El material utilizado para este proceso será: leña de fresno (*Fraxinus excelsior*), brezo (*Erica* sp.), haya (*Fagus sylvatica*) u otras maderas autóctonas no resinosas.

7.—Maduración: Los quesos se someterán a un proceso de afinado en cuevas calizas, bodegas o cámaras de maduración cuyas características sean las adecuadas para conferir al queso sus propiedades peculiares y que tengan unas temperaturas comprendidas entre 8 y 12^o C, y un grado higrométrico comprendido entre 85 y 95%. En la variedad del Puerto se acepta el madurado en la propia cabaña o en bodegas elaboradas a tal efecto.

La maduración será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la cuajada. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares.

Capítulo IV

Artículo 13.—*Características de los quesos.*

Los quesos deberán presentar las características y cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, los quesos que no reúnan las condiciones exigidas no podrán ser amparados por la Denominación de Origen "Gamoneu" o "Gamonedo" y serán descalificados en la forma que se preceptúa en este Reglamento.

Las características físicas de los quesos que se pretenden proteger serán:

- Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
- Altura: de 6 a 15 cm.
- Diámetro: de 10 a 30 cm.
- Peso: entre 0,5 y 7 Kgs.
- Corteza: delgada, adquirida durante la fase de ahumado, color siena tostado, con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Afloraciones de *penicillium* en las proximidades de la corteza.

Las características químicas de los quesos serán las que a continuación se relacionan:

- Grasa: mínimo 45% sobre E.S.
- Proteínas: mínimo 25% sobre E.S.
- Humedad: mínimo 30%.
- pH: entre 5,5 y 6,5.

Sus características sensoriales son:

- Consistencia de la pasta: dura o semidura, firme y friable. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.
- Color: en su interior, blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas en los bordes. En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas o bodegas al poblarse de hongos adquiere tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.
- Sabor: predominio suave de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana.
- Aroma: con suaves toques de humo limpio y penetrante, aumenta con la maduración.

Capítulo V
RegistrosArtículo 14.—*Registros del Consejo Regulador.*

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

- a) Registro de "Ganaderías".
- b) Registro de "Queserías".

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 o en la forma que disponga el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

3.—Los operadores que realicen más de una parte del proceso deberán tener inscritas sus ganaderías y queserías en los registros correspondientes.

4.—La inscripción en los Registros del Consejo Regulador no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos.

Artículo 15.—Registro de “Ganaderías”.

1.—En el Registro de “Ganaderías” podrán inscribirse todas aquellas situadas en la zona de producción establecida en el artículo 5, que se ajusten a los preceptos de este Reglamento y cuya leche pueda ser destinada a la elaboración de los quesos protegidos.

2.—En la inscripción figurará: el nombre y C.I.F., N.I.F. o D.N.I. del propietario y, en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de propiedad útil; el código de explotación, hoja de saneamiento y cuantos datos sean necesarios para la localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

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

Artículo 16.—Registro de “Queserías”.

1.—En el Registro de “Queserías” podrán inscribirse aquellas instalaciones de elaboradores de quesos situadas en la zona de producción que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaboración de queso y que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen Protegida.

2.—En la inscripción figurarán: el nombre de la persona física o jurídica titular de la quesería, localidad y zona de emplazamiento de la empresa, características de la maquinaria y capacidad de los tanques, sistemas de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que el titular no sea propietario de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario. Con la solicitud se acompañarán un plano o croquis a escala conveniente, donde se reflejen los detalles de construcción e instalaciones.

3.—Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distintas de las utilizadas para la Denominación de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo”, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y deberán declarar expresamente de qué tipos de producto se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente Manual de Calidad, Manual de Procedimientos y otros documentos internos del Consejo Regulador, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de las queserías protegidas.

Artículo 17.—Condiciones de inscripción.

1.—La inscripción en los Registros del Consejo Regulador será voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año para poder proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad. Las entidades registradas podrán causar baja por sanción del Consejo Regulador, no pudiendo solicitar nuevamente el alta antes de transcurridos dos años.

2.—Para poder obtener la certificación de los quesos con la Denominación de Origen Protegida será necesaria la inscripción en el Registro.

3.—La inscripción en los Registros será efectuada en la forma que se determine por el Consejo Regulador.

Artículo 18.—Vigencia de la inscripción.

1.—Para la vigencia de la inscripción en el Registro correspondiente será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento, debiendo

comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones, previa instrucción del procedimiento.

2.—El Consejo Regulador podrá efectuar inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3.—La inscripción en los Registros de “Ganaderías” y “Queserías” será renovada en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

**Capítulo VI
Derechos y obligaciones**

Artículo 19.—Titulares de los derechos.

1.—Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en el registro de operadores a que se refiere el artículo 14 sus ganaderías y queserías podrán producir queso con destino a la elaboración de quesos protegidos, que podrán ser certificados como Denominaciones de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo” y envasados bajo el amparo de dicha denominación.

2.—La Denominación de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo” sólo puede aplicarse a los quesos procedentes de ganaderías y queserías inscritas en el correspondiente Registro, que han sido producidas, elaboradas y envasadas conforme a las normas exigidas por este Reglamento y el Manual de Calidad y que reúnan las condiciones físico-químicas y organolépticas establecidas en el artículo 13.

3.—El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en documentación, etiquetas, 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.—Dada la voluntariedad de la inscripción en el Registro, por el mero hecho de la misma, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad, del Manual de Procedimientos y otros documentos internos del Consejo Regulador, sin perjuicio de lo que dispongan las normas legales vigentes, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

5.—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 inscritas deberán tener actualizada la inscripción en el Registro y estar al corriente en el pago de sus obligaciones con el Consejo Regulador.

6.—El Consejo Regulador garantiza la confidencialidad de todos los datos obtenidos de las personas físicas o jurídicas registradas y consignados en las solicitudes de inscripción o de los obtenidos en los controles e inspecciones realizados por el personal autorizado.

Artículo 20.—Obligaciones de los titulares.

1.—Con objeto de poder controlar la producción, elaboración, envasado y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías y queserías vendrán obligadas a cumplir los requisitos que a continuación se declaran y todos aquellos que dictamine el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

2.—Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas las ganaderías o queserías sólo podrán tener almacenados los quesos en los locales declarados en el Registro, perdiendo en caso contrario el derecho a la Denominación de Origen.

3.—Las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías y queserías 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 mensualmente, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y el nombre del comprador.
- b) Las industrias queseras inscritas en el Registro de “Queserías” llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesos fabricados y locales o cámaras de maduración a donde se destinen estos quesos con derecho a la correspondiente Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador, mensualmente, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figurarán en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.
- c) Las industrias queseras inscritas en el Registro de “Queserías” que tengan cámaras 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 la cantidad de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, mensualmente, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro.

4.—De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo será considerada como falta muy grave.

5.—El Consejo Regulador establecerá las disposiciones adecuadas para asegurar la confidencialidad de las informaciones recogidas en el curso de sus actividades de certificación, en todos los niveles de su organización, incluidos los comités, mediante cláusula específica en los contratos laborales.

6.—Las partidas de leche y de quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento, serán descalificadas por las propias ganaderías e industrias queseras, lo que llevará consigo la pérdida de la correspondiente Denominación de Origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma, en caso de productos no definitivamente elaborados.

7.—La descalificación de los quesos podrá ser realizada en cualquier fase de su producción o comercialización, no pudiendo ser comercializados con Denominación de Origen y se reflejará en los correspondientes libros-registro y declaraciones.

8.—Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice en los quesos protegidos por la Denominación de Origen Protegida que regula este Reglamento no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos.

Artículo 21.—*Emblema o logotipo.*

1.—El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen Protegida, previo informe de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

2.—El emblema adoptado como símbolo de la denominación de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo” se utilizará como identificador del producto amparado y aparecerá en cuantos documentos, impresos, precintos o etiquetas expida el Consejo Regulador.

Artículo 22.—*Envasado y etiquetado.*

1.—El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen “Gamoneu” o “Gamonedo” deberá ser realizado exclusivamente en las queserías inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación correspondiente.

2.—Los quesos amparados por la Denominación de Origen únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías inscritas, y presentarán etiquetas previamente aprobadas por el Consejo Regulador.

Artículo 23.—*Control del etiquetado.*

1.—Los quesos amparados por la Denominación de Origen con destino al consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada para su comercialización, que será expedida, suministrada y controlada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

2.—En las etiquetas propias de cada elaborador utilizadas en los quesos amparados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

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

Capítulo VII Del Consejo Regulador

Artículo 24.—*Definición.*

1.—El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Gamoneu” o “Gamonedo” es un órgano adscrito a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, 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 y elaboración.
- b) En razón de los productos: Por los protegidos por la Denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenado, envasado, circulación y comercialización.

- c) En razón de las personas: Por las inscritas, personas físicas o jurídicas, en los diferentes registros.

3.—El Consejo Regulador será el organismo de control y certificación que, de acuerdo con el artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Denominación cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento. El Consejo Regulador debe cumplir la norma EN 45.011.

El Consejo Regulador tiene capacidad para delegar las funciones que considere necesarias en personas o comités que estime adecuados para llevarlas a cabo.

Artículo 25.—Funciones del Consejo Regulador.

1.—Es misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en los artículos de este Reglamento.

2.—Serán funciones también, entre otras, del Consejo Regulador:

- a) Realizar el control de las ganaderías y del origen de la materia prima, para la producción de queso amparado; asimismo, se encargará del seguimiento de los procesos de elaboración en sus distintas fases de los quesos protegidos.
- b) Será responsable del cobro de las tasas a los inscritos en el Registro correspondiente, del cobro de etiquetas y de las multas que puedan ser impuestas por sanción.
- c) Elaborar los presupuestos, balances y liquidación de cuentas.
- d) Otorgar al Presidente el poder de representar a la Denominación de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo” ante toda clase de organismos y entidades públicas o privadas de cualquier ámbito.
- e) Elaborar el presupuesto anual de la Denominación de Origen Protegida.
- f) Elaborar las modificaciones al Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo” para su aprobación por la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.
- g) Será responsable de la difusión de las normas entre los inscritos en los registros de la Denominación de Origen Protegida.
- h) Será responsable de orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del queso protegido.
- i) Informar a los operadores adscritos al mismo en todo lo referente a la calidad del producto.
- j) Certificación de la calidad del queso amparado bajo la denominación.
- k) Será responsable de la aplicación de su Reglamento y vigilancia de su cumplimiento.
- l) Será responsable de la promoción y publicidad de la Denominación de Origen Protegida.
- m) Seleccionar y registrar el logotipo que dará soporte a la Denominación de Origen Protegida.
- n) Aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos.
- o) Conceder el derecho de uso de la Denominación de Origen Protegida de acuerdo con el sistema de certificación recogido en el Manual de Calidad y Procedimientos.

- p) Será el responsable de crear, gestionar y llevar al día los registros de inscritos.

q) Seleccionar, contratar, suspender o renovar al personal.

r) Informar y formar al personal en todos los aspectos que afecten al desarrollo de sus funciones.

s) Definir los requisitos mínimos, llevar a cabo la selección y contratar a los subcontratistas.

t) Hacer público el sistema de certificación e informar a los usuarios de la Denominación de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo” de los requisitos que deben cumplir para ajustarse a la norma.

u) Formación interna de la Denominación de Origen Protegida, mediante la realización de cursos, jornadas y seminarios.

v) Apoyo a la comercialización del producto amparado por la Denominación.

3.—Asimismo y desde su vertiente socioeconómica de defensa de los intereses del sector el Consejo Regulador, favorecerá las iniciativas para el establecimiento de acuerdos interprofesionales entre los operadores inscritos en el Registro.

Artículo 26.—Estructura del órgano de Gobierno del Consejo Regulador.

1.—El órgano de Gobierno del Consejo Regulador estará constituido de forma paritaria por seis Vocales:

- a) Tres Vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de “Ganaderías”.
- b) Tres Vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de “Queserías”.
- c) Un representante designado por la Consejería de Medio Rural y Pesca que asistirá a las reuniones del Consejo, con voz pero sin voto.

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

El Presidente, asimismo, podrá ser propuesto de entre personas de reconocido prestigio, aun cuando no ostenten la condición de Vocal.

3.—El Presidente será propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, y el Vicepresidente, elegido por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Medio Rural y Pesca.

4.—Por cada uno de los Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

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

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.

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

Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en materia 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 27.—Vinculación de los Vocales.

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.

3.—El Pleno del Consejo Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiendo proceder en este caso a nueva designación de acuerdo con lo establecido.

Artículo 28.—Funciones del Presidente.

1.—Al Presidente, como representante del Consejo Regulador, le corresponde:

- a) Representar 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 del mismo 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 Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.
- j) Supervisar el desarrollo de las certificaciones.
- k) Asegurar la adecuación y eficacia del sistema de calidad.
- l) Establecer y mantener relaciones exteriores.
- m) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

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

2.—El Presidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería de Medio Rural y Pesca, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- d) A propuesta del Consejo Regulador, con acuerdo de cese por mayoría absoluta y previa votación secreta de los demás miembros del Consejo Regulador.

3.—En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias un candidato.

4.—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 29.—Funciones del Vicepresidente.

1.—Al Vicepresidente le corresponde:

- a) Colaborar en las funciones del Presidente.
- b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- c) Sustituir al Presidente en el caso de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2.—La duración del mandato del Vicepresidente será el del período del mandato de los Vocales, salvo que se den alguna de las circunstancias previstas en el punto siguiente.

3.—El Vicepresidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería de Medio Rural y Pesca, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses del Consejo o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- d) Por la pérdida de su condición de Vocal.

4.—Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería de Medio Rural y Pesca, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 30.—Convocatoria de las reuniones y régimen de los acuerdos del órgano de Gobierno del Consejo Regulador.

1.—El órgano de Gobierno del Consejo Regulador 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 con cuatro días de antelación, al menos, 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, 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 manifiesten unánimemente su conformidad.

4.—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, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad.

5.—Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador, exponiendo el motivo de la ausencia, y podrá delegar su representación por escrito en otro Vocal, con indicación expresa de la sesión de que se trate, sin que ninguno de éstos pueda ostentar más de dos representaciones incluida la propia.

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

7.—Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector productor y otro del sector elaborador, designados por el pleno del Consejo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión permanente será comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 31.—*El personal y los servicios del Consejo Regulador.*

1.—El Consejo Regulador dispondrá del personal necesario para el cumplimiento de sus fines, con arreglo a la estructura de personal aprobada en el pleno correspondiente y que figure con dotación presupuestaria específica.

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

- a) Asistir a las sesiones con voz y voto.
- b) Efectuar la convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador por orden de su Presidente, así como las citaciones a los miembros del mismo.
- c) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Consejo Regulador y, por lo tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que debe tener conocimiento.
- d) Preparar el despacho de los asuntos, redactar y autorizar las actas de las reuniones.
- e) Expedir certificaciones de las consultas, 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, a excepción de las relacionadas con la certificación de los productos amparados.

3.—Para el desempeño de las actividades de certificación que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado, que actuará a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución ante el órgano consultivo del que forma parte. Dicho personal técnico deberá ser habilitado por la Consejería de Medio Rural y Pesca para el ejercicio de funciones inspectoras sobre las instalaciones y productos amparados por la Denominación de Origen.

4.—Cuando se subcontraten los trabajos de inspección, deberá asegurarse de que el personal que interviene en el trabajo subcontratado cumple los requisitos aplicables por la norma EN 45004.

5.—A todo el personal contratado por el Consejo le será de aplicación la legislación laboral vigente.

Artículo 32.—*Proceso de certificación.*

1.—El Consejo Regulador contará con un órgano consultivo, encargado de garantizar el proceso de certificación de los quesos amparados, a efectos del cumplimiento de la norma EN 45011.

Dicho órgano consultivo estará formado por:

- a) El Presidente del Consejo Regulador o miembro de dicho Consejo en quien delegue.
- b) Dos vocales del Consejo Regulador, uno en representación del sector ganadero y otro en representación del sector quesero.
- c) Un representante de los consumidores.
- d) El Director Técnico, con voz y voto, si no inspecciona, y sin voto, si inspecciona.

El órgano consultivo nombrará un Secretario, pudiendo ser uno de los Vocales, y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2.—El Consejo Regulador dictará las normas para la organización y el funcionamiento del régimen interno de este órgano consultivo al que, entre otras, le corresponderá el ejercicio de las siguientes funciones:

- a) Elaborar el Manual de Calidad y los procedimientos escritos que establezcan las modalidades mediante las cuales acredite el cumplimiento de la norma EN 45011.
- b) Aplicar las disposiciones del pliego de condiciones en cuanto al sistema de certificación se refiere y velar por su cumplimiento.
- c) Resolver sobre la conformidad o disconformidad de los inscritos con el sistema de control establecido.
- d) Formular orientaciones y propuestas de actuación en materia de certificación.
- e) Supervisar la actividad del Director Técnico.
- f) Supervisar la situación financiera de los presupuestos destinados a la certificación.
- g) Seleccionar y formar al personal encargado de la certificación.

3.—El Consejo Regulador podrá establecer un comité de calificación que informe al órgano consultivo sobre la naturaleza y calidad de los productos elaborados y comercializados por los titulares de los Registros de las Denominaciones de Origen y velará por que se cumpla la normativa vigente. Su constitución y funciones las establecerá el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

4.—Asimismo, el Consejo Regulador dispondrá de un comité de cata para evaluar la calidad organoléptica de los quesos que se comercialicen o vayan a comercializarse ampa-

rados por las Denominaciones de Origen, formado por expertos de reconocido prestigio e independencia. Los informes emitidos por dicho comité tendrán la consideración de ensayos de los productos. Su constitución y funciones las establecerá el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

Artículo 33.—*Auditorías.*

1.—El Consejo Regulador llevará a cabo auditorías internas y revisiones periódicas, al menos una vez al año, para comprobar el cumplimiento de la norma EN 45011. Estas revisiones serán registradas y estarán a disposición de las personas que tengan derecho de acceso a tal información.

2.—Las referencias incorrectas a los sistemas de certificación o cualquier uso indebido de las concesiones, certificados o contraetiquetas, que se pongan de manifiesto en productos o en publicidad, serán objeto de las acciones apropiadas de apercibimiento, suspensión temporal o retirada, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad para dar cumplimiento a la norma EN 45011. Tales acciones podrán incluir medidas correctoras, publicaciones de las infracciones y, si fuera necesario, sanciones.

Artículo 34.—*Financiación del Consejo.*

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

Primero.—Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, cuyas bases y tipos aplicables serán los siguientes:

- Exacción anual sobre las ganaderías inscritas en el Registro de “Ganaderías”. La base será el número de Kgs. de leche comercializados dentro de la Denominación por el valor medio por campaña. El tipo de esta exacción será del 1%.
- Exacción sobre productos amparados. La base es el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparada por el volumen vendido, expresado en euros. El tipo a aplicar será del 1,5 por 100 en los productos amparados.
- Exacción de 0,60 euros por derecho de expedición de cada certificado de origen y exacción de hasta el doble del precio de coste de los precintos y contraetiquetas por utilización de éstas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: de la a), los titulares de las queserías inscritas; de la b), los titulares de las queserías inscritas que expidan queso, y de la c), las queserías en posesión de producto certificado y por lo tanto, solicitantes de precintos o contraetiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados y donativos que reciban dentro de los límites establecidos por la Ley 25/1970.

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

Cuarto.—Los bienes que constituyan 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 Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias, cuando las necesidades presupuestarias del Consejo así lo exijan, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

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 35.—*Notificación de los acuerdos y recursos.*

1.—El régimen de notificación y publicación de los acuerdos del Consejo Regulador se ajustará a lo previsto en el artículo 58 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Sin perjuicio de lo anterior, los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de las personas o empresas relacionadas con la producción, elaboración o comercialización de “Gamoneu” o “Gamonedo” 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.

2.—Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador cabrá recurso de alzada, en todo caso, ante el titular de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias.

Capítulo VIII

De las infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 36.—*Base legal.*

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 (Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes), y a su Reglamento de aplicación, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; al R.D. 1129/85, de 5 de junio, que actualiza las sanciones; 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 Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/1999, de 13 de enero, y al Decreto 21/1994, de 24 de febrero, que aprueba el Reglamento del procedimiento sancionador general en la Administración del Principado de Asturias.

Artículo 37.—*Tipo de sanciones.*

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 las mercancías, suspensión temporal en el uso de la denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos siguientes, y 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 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Artículo 38.—*Clasificación de las infracciones:*

Según dispone el artículo 129.2 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación se clasifican, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

- Faltas leves: 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 el Registro correspondiente.

2.—No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en el Registro.

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).

Se sancionan con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas.

b) Faltas graves: Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, almacenamiento y características de los quesos amparados. Estas infracciones son las siguientes:

1.—El incumplimiento de las Leyes vigentes sobre prácticas higiénicas de almacenamiento y transporte.

2.—El incumplimiento de las normas específicas relativas a la producción, manipulación y conservación establecidas en el Reglamento o sus disposiciones complementarias y a los acuerdos del Consejo Regulador sobre esta materia.

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

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.

c) Faltas muy graves: Infracciones por uso indebido de la Denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. 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.—El uso de la denominación en quesos no protegidos que no hayan sido elaborados, 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 físico-químicas y organolépticas que han de caracterizarlas.

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 los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la Denominación de Origen Protegida, 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 tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

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

8.—Efectuar la elaboración, el envasado o 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 34.1 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 perjudique o desprestigie a la Denominación o suponga un uso indebido de la misma.

Se sancionarán con multa desde 120,20 euros al doble del valor de la mercancía o producto afectado, cuando aquél supere dicha cantidad, llevando aparejado el decomiso del producto en cuestión.

Artículo 39.—*Infracciones de los no inscritos.*

1.—Las infracciones cometidas por personas no inscritas en el Registro del Consejo Regulador son, entre otras:

a) Usar indebidamente la Denominación de Origen Protegida.

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 pondrán en conocimiento de la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias y de las autoridades competentes para que inicien las actuaciones legales procedentes.

Artículo 40.—*Gradación de las sanciones.*

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 transcendencia 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 transcendencia 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 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, sus inscritos o los consumidores.

Cuarta.—En los casos de infracciones graves y muy graves, además de las sanciones establecidas, podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la Denominación o la baja en los Registros de la misma.

La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a usar los precintos, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

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

Artículo 41.—*Decomiso y abono de las multas.*

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 435 del Código Penal.

Artículo 42.—*Reincidencia.*

1.—En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados al mercado exterior, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

2.—En caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán ser elevadas hasta el triple de dichos máximos.

3.—Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento, de acuerdo con lo establecido en el artículo 131.3, apartado c), de la Ley 30/92.

4.—Se podrán publicar en el BOLETIN OFICIAL del Principado de Asturias las sanciones impuestas a efecto de ejemplaridad.

Artículo 43.—*Incoación e instrucción de expedientes.*

1.—La incoación de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en el Registro correspondiente.

2.—El Consejo Regulador designará, de entre sus miembros o de entre el personal del mismo, un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

3.—En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio del Principado de Asturias y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, serán los órganos competentes de la Administración del Principado de Asturias los encargados de incoar e instruir el expediente correspondiente.

4.—La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera del territorio del Principado de Asturias es competencia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 44.—*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 300,50 euros. Si excediera, se elevará propuesta a la Consejería de Medio Rural y Pesca de la Administración del Principado de Asturias. En todo caso, deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora.

2.—La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración del Principado de Asturias.

3.—La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias contra esta Denominación de Origen Protegida corresponderá al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4.—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.

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 falta de 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 de muestras y análisis, 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 la Ley General de Presupuestos del Principado de Asturias, por la que se publican las tarifas actualizadas de las tasas propias de la Comunidad del Principado de Asturias.

— • —

RESOLUCION de 6 de agosto de 2003, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se aprueba, con el carácter transitorio establecido en el Reglamento (CEE) 2081/92, el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida "Afuega'l Pitu".

Representantes de ganaderos y queseros han solicitado la inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas de la Denominación de Origen Protegida "Afuega'l Pitu", así como la protección nacional transitoria de la misma.

Por la Dirección General de Agroalimentación se ha realizado un seguimiento del proceso previsto en el Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y en el Real Decreto 1.643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Habiendo sido comunicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la remisión de la solicitud a la Comisión Europea, procede otorgar a la Denominación