

ANEXO  
II

Denominaciones de Origen  
Protegidas (D.O.P.)

## REGLAMENTO DE LA DOP QUESO PALMERO Y SU CONSEJO REGULADOR

*ORDEN de 31 de agosto de 2001 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen “Queso Palmero” y de su Consejo Regulador*

De conformidad con lo establecido en el artículo 5 del 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, por aplicación del artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se podrá conceder una protección nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea

Transmitida la solicitud de registro como denominación de origen protegida del “Queso Palmero”, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, y en la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, y aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen “Queso Palmero” y de su Consejo Regulador por Orden de 7 de diciembre de 2000, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias, modificado parcialmente por la Orden de 5 de julio de 2001, de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 2773/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de denominaciones de origen corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Reglamento

En su virtud, dispongo:

### **Artículo único**

Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen “Queso Palmero” y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 7 de diciembre de 2000, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, modificado parcialmente por la Orden de 5 de julio de 2001, que figura como anexo a la presente disposición, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea

### **Disposición final única**

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el “Boletín Oficial del Estado”

Madrid, 31 de agosto de 2001

ARIAS CAÑETE

*ANEXO*  
*REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO PALMERO Y DE SU CONSEJO*  
*REGULADOR*

**CAPÍTULO I: Generalidades**

Artículo 1

De acuerdo con lo dispuesto por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y en el Reglamento CEE 2081/92, de 14 de julio, quedan protegidos con la denominación de origen “Queso Palmero”, los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica, que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente

Artículo 2

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 las expresiones “Queso Palmero” y “Queso de La Palma”

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. Esta prohibición se entiende 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

La defensa de la denominación de origen, 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, a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Comunidad Autónoma de Canarias, aprobará el manual de calidad y procedimiento elaborado por el Consejo Regulador en aplicación de la Norma EN 45011: “Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos”, y que será puesto a disposición de los inscritos.

El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Comunidad Autónoma de Canarias los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación.

Artículo 4

El Consejo Regulador elaborará un manual de calidad y procedimientos, en aplicación de la Norma EN-45011 criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos, que será revisado por la autoridad competente y puesto a disposición de los inscritos.

## **CAPÍTULO II: De la producción de leche**

### Artículo 5

La zona de producción de leche apta para la elaboración del “Queso Palmero” está constituida por todos los términos municipales de la isla de San Miguel de La Palma, provincia de Santa Cruz de Tenerife, que se relacionan a continuación: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Santa Cruz de la Palma, Tazacorte, Tijarafe y Villa de Mazo.

### Artículo 6

1. La leche que se destine a la elaboración del “Queso Palmero” será exclusivamente de cabra de raza “Palmera”.
2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños caprinos de dimensiones óptimas, que permitan un mejor manejo y explotación, pudiendo promover las medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la producción y la calidad de la leche.
3. Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del “Queso Palmero” serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 14 y 15.
4. La alimentación del ganado caprino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que se destina a la elaboración del “Queso Palmero” responda a sus características peculiares.

### Artículo 7

1. El ordeño de las cabras se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene para obtener una leche limpia, con baja contaminación y baja carga microbiana, de acuerdo con la legislación vigente.
2. La leche se conservará a la temperatura adecuada para reducir el desarrollo microbiano.
3. La recogida y el transporte de la leche se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien en cualquier otro sistemas que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.
4. El Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que instalen o mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfriamiento, conservación y transporte de leche.

### Artículo 8

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

- a) Limpia y sin impurezas
- b) Exenta de calostros o productos medicamentosos, conservantes, etc., que pueden influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo
- c) Los parámetros mínimos de composición de la leche serán:

Proteínas: 3,80 por 100

Materias grasas: 4,00 por 100

Extracto seco total: 12,50 por 100

d) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias anteriores y solicitar a la Comisión las modificaciones que procedan

### **CAPÍTULO III: De la elaboración y maduración**

#### Artículo 9

La zona de elaboración y maduración del “Queso Palmero” coincide con los términos municipales que comprende la zona de producción de leche que se detalla en el artículo 5.

Queda expresamente prohibido elaborar y madurar “Queso Palmero” en zonas distintas a las mencionadas en el citado artículo 5.

#### Artículo 10

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 del queso amparado por la denominación de origen “Queso Palmero”

#### Artículo 11

1. Cuajada: Obtenida la leche mediante el ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y total higiene con el fin de que tenga la menor carga microbiana posible, y previo el filtrado correspondiente, se procederá a su coagulado mediante la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de cabrito, u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del “Queso Palmero”.

Para el proceso del cuajado la leche permanecerá entre 27 y 33 oC, durante un período aproximado de cuarenta y cinco minutos.

2. Corte: Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano pequeño, procediéndose, a continuación, a un prensado previo para eliminar la mayor cantidad posible de suero, proceso denominado desuerado del que resulta una pasta semiprensada.

3. Moldeado y prensado: Obtenida la pasta semiprensada de la cuajada, se introduce en los aros, empleitas, o moldes de plástico o metálicos inoxidables, sin relieve. Las caras podrán presentar una impresión en forma de cuadrícula menuda.

4. Salado: La salazón será húmeda o seca, utilizándose sal marina preferentemente de las salinas de la isla. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de veinticuatro horas en una solución salina de concentración máxima de 20oBe.

5. Ahumado: Los quesos podrán ser ahumados de acuerdo con la práctica tradicional, utilizando como combustible para este proceso los siguientes materiales: Cáscaras de almendra (“Prunus dulces”), tunera seca (“Opuntia ficus indica”) y pino canario (“Pinus canariensis”).

#### Artículo 12

Durante los períodos de maduración se aplicará las prácticas de volteo y limpieza que sean necesarias. En los quesos madurados se permitirá el untado con aceite de oliva y/o gofio y/o harina, en cuyo caso esto deberá constar con la suficiente claridad en la etiqueta. También se indicará en la

misma la fecha de elaboración.

## **CAPÍTULO IV: Características de los quesos**

### Artículo 13

1. El “Queso Palmero” es un queso graso elaborado con leche de cabra de la raza “Palmera”. Podrá llevar las siguientes menciones: “Artesano”, entendiéndose como tal el queso elaborado por el productor en la propia elaboración, con leche cruda, recién ordeñada, obtenida exclusivamente, de su rebaño.

“Queso de Manada”, aquel queso que además de ser “Artesano” tenga un peso igual o superior a los 8 kilos y que la ración de volumen empleada en la alimentación de las cabras sea obtenida por el pastoreo directo de los recursos forrajeros autóctonos de la zona de producción.

En el manual de calidad y procedimientos, mencionado en el artículo 4, se incluirá el sistema de control y trazabilidad que se ha de seguir para dar fe del cumplimiento de los requisitos que se le exige a dichas menciones.

2. El “Queso Palmero” presenta las siguientes características físico-químicas, con un margen del 10 por 100 en cada caso:

Forma: Cilíndrica, con las caras planas.

Altura: De 6 a 15 centímetros.

Diámetro: Entre 12 y 60 centímetros. El diámetro, para guardar las proporciones adecuadas, estará comprendido entre 2 y 4 veces la altura.

Peso: Entre 0,75 y 15 kilogramos

Corteza: Presenta una superficie lateral lisa, pudiéndose admitir pequeñas marcas circulares producidas por las perforaciones que hay en los moldes (“aros”, “empleitas” o “cáscaras”) para permitir el desuerado. Las caras de las bases pueden presentar pequeños relieves en forma de cuadrícula. Además, en la cara superior irá una impresión central de forma variable que llevará una combinación de números y letras, según la forma tradicional, que debe ser aprobada por el Consejo Regulador y que sirve de identificación. La corteza será de color blanco en los no ahumados pudiendo adquirir tonalidades amarillentas por el proceso de maduración. Además, los ahumados, pueden presentar distintas tonalidades pardas oscuras, pudiendo aparecer bandas de distinta intensidad. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con aceite, gofio o harina, la corteza presentará el aspecto característico que le producen dichos productos.

Pasta: Es de color blanco brillante, adquiriendo tonalidades marfileñas y mates según va madurando. La superficie y el corte están libres de elementos de ruptura tales como cavidades y grietas, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular. La textura debe ser de firmeza, elasticidad y solubilidad media. En lo que respecta a sabor y aroma, éstos deben ser limpios, reconociéndose el origen de la leche de cabra y algo de sabor a cuajo natural. En los ahumados están presentes aromas de la familia torrefacta pero la intensidad de éstos debe ser baja. Se detecta una ligera acidez y un salado medio.

Las características químicas serán variables según el grado de maduración presentando los siguientes valores mínimos:

Proteína: 17,50 por 100

Grasa/E. S.: 35,10 por 100

Extracto seco: 48,50 por 100

3. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la denominación de origen “Queso Palmero” y serán descalificados en la forma que indica el artículo 40 del presente Reglamento.

## **CAPÍTULO V: Registros**

### Artículo 14

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

- a) Registro de Ganaderías
- b) Registro de Queserías
- c) Registro de Locales de Maduración

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 establezcan el Consejo.

3. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Comunidad Autónoma de Canarias los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su inclusión en el manual de calidad, sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones ganaderas, instalaciones de elaboración y locales de maduración de forma que sean conocidas por todos los solicitantes de inscripción.

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.

5. Las empresas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

### Artículo 15

1. En el Registro de Ganaderías podrán inscribirse las situadas en la zona de producción establecida en el artículo 5 que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, vayan a destinar su producción de leche a la elaboración de “Queso Palmero”.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario o arrendatario en su caso, término municipal, número de inscripción en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias y número de hembras reproductoras, así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. La inscripción en este Registro será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida la baja deberá transcurrir un período de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

### Artículo 16

1. En el Registro de Queserías podrán inscribirse aquellas instalaciones de elaboración de quesos situadas en la zona de producción que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar quesos que puedan optar a ser protegidos por la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: Nombre del propietario o arrendatario en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería o industria disponga de cámaras de maduración se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de la misma. A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

3. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distintas del “Queso Palmero” lo harán constar, expresamente, en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas establecidas en el correspondiente manual de calidad para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los quesos protegidos por la denominación de origen.

#### Artículo 17

1. En el Registro de Locales de Maduración podrán inscribirse todos aquellos situados en la zona de producción que se dediquen a la maduración de “Queso Palmero” con denominación de origen o con derecho a ella, así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 15, apartado 2.

2. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 70 por 100 y una temperatura que oscilará entre 10-18 °C.

3. Los industriales con locales de maduración en los que existan otros tipos de queso no amparados por la denominación de origen deberán declarar, expresamente, de qué tipos de quesos se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente manual de calidad, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de los quesos protegidos.

#### Artículo 18

Las firmas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

#### Artículo 19

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 aquélla se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

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

3. Las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador, anualmente las de las ganaderías y cada dos años las de queserías y locales de maduración.

### **CAPÍTULO VI: Derechos y obligaciones**

#### Artículo 20

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas ganaderías estén inscritas en el Registro

correspondiente podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por la denominación de origen.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan instalaciones de elaboración inscritas en el Registro correspondiente podrán elaborar, para su posterior maduración y/o comercialización, quesos con derecho a ser amparados por la denominación de origen.

3. La denominación de origen “Queso Palmero” sólo puede aplicarse a los quesos procedentes de los locales de maduración inscritos o a los procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Queserías que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones físico-químicas organolépticas establecidas en el artículo 13.

4. El derecho al uso de denominación de origen en publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del manual de calidad y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Comunidad Autónoma de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones con el Consejo.

#### Artículo 21

1. Las queserías inscritas en el correspondiente Registro, podrán admitir, para la elaboración de quesos no protegidos, leche procedente de ganaderías no inscritas, siempre y cuando lo autorice el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el manual de calidad para controlar esa leche y sus derivados.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia de estas cámaras de quesos que van a ser amparados por la denominación de origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería. El manual de calidad establecerá las normas a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos. Las cámaras de maduración y conservación cumplirán lo establecido en los puntos 2 y 3 del artículo 17.

3. Las empresas que tengan inscritas queserías y locales de maduración sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

#### Artículo 22

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por la denominación de origen “Queso Palmero”.

#### Artículo 23

Para preservar en todo momento la calidad del producto amparado, el Consejo Regulador, si las circunstancias del sector lechero lo aconsejan y a petición del mismo, podrá establecer unas normas de campaña de obligado cumplimiento por las explotaciones ganaderas e instalaciones inscritas en sus Registros.

#### Artículo 24

1. Los quesos amparados por la denominación de origen con destino al consumo, llevarán 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. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización.
2. En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará, obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la denominación de origen, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente e imprescindiblemente la fecha de elaboración. Podrá figurar la mención “Artesano”, “Queso de Manada”, de acuerdo con lo establecido en el artículo 13.1 de este Reglamento.
3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la denominación de origen, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo, podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del interesado.
4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen, previo informe de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias. El Consejo Regulador recomendará que en el exterior de las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

#### Artículo 25

La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada por un volante de circulación expedida, previamente, por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine en el manual de calidad.

#### Artículo 26

1. El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen “Queso Palmero”, deberá ser realizado, exclusivamente, en las queserías y locales de maduración inscritos, autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.
2. Los quesos amparados por la denominación de origen únicamente pueden circular y ser expedidos por las instalaciones y locales inscritos, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

#### Artículo 27

1. El queso amparado con la denominación de origen sólo podrá comercializarse conservando, en su corteza, las características externas y naturales de maduración. Podrá ser ahumado y/o estar embadurnado con aceite de oliva y/o gofio o harina, pero en todos los casos la corteza mantendrá su aspecto tradicional.
2. El Consejo Regulador podrá autorizar a los locales de maduración inscritos la comercialización en porciones de los quesos amparados, estableciendo a tal efecto en el manual de calidad el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor. En los envases que contengan estas porciones figurará la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo, de acuerdo

con lo establecido en el artículo 24.

#### Artículo 28

1. Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, queserías y locales de maduración, vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de explotaciones ganaderas inscritas en el Registro de Ganaderías, presentarán al Consejo Regulador durante la época de ordeño y en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y, en el caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas 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 elaborados y locales o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a denominación de origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador en los quince primeros días de cada mes una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuren en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Todas las firmas que maduren quesos, inscritas en el Registro de Queserías o en el Registro de Locales de Maduración, llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesos que expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los quince primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro.

2. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

#### Artículo 29

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los Registros, las ganaderías, instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador con objeto de verificar que los quesos que ostenten la denominación de origen “Queso Palmero” cumplen los requisitos de este Reglamento.

2. Los controles se basarán en inspecciones de las ganaderías e instalaciones, revisión de la documentación y análisis de la leche y los quesos.

3. Cuando tras el proceso de control que realice el Consejo Regulador se compruebe que se han cumplido las condiciones de la denominación de origen “Queso Palmero”, el Consejo Regulador certificará la conformidad de los quesos mediante la entrega a las empresas de etiquetas numeradas, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto. Cuando el Consejo Regulador compruebe que la leche y los quesos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, éstos no podrán comercializarse bajo el amparo de la denominación de origen “Queso Palmero”, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el capítulo VIII de este Reglamento.

## **CAPÍTULO VII: Del Consejo Regulador**

### Artículo 30

1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias como órgano desconcentrado de la misma y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento y de acuerdo con lo que determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

- a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.
- b) En razón de los quesos, por los protegidos por la denominación de origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

### Artículo 31

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

### Artículo 32

1. El Consejo Regulador estará constituido por: a) Un Presidente, propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

b) Un Vicepresidente, designado por el Consejero, con competencia en materia de comercio del Gobierno de Canarias.

c) Cuatro Vocales, en representación del sector ganadero, elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen.

d) Cuatro Vocales, en representación del sector elaborador y madurador elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Queserías y Locales de Maduración de la Denominación de Origen.

e) Tres Vocales técnicos, con especiales conocimientos sobre ganaderías e industrias lácteas; dos designados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, y uno por la Consejería de Sanidad y Consumo del Gobierno de Canarias.

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

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

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

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

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por

infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternativas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

### Artículo 33

1. Los Vocales a los que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representen, 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, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos o representantes a una firma inscrita, cesarán en su cargo al pasar a otra persona, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

### Artículo 34

1. Al Presidente corresponde:

*Primero.*—Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente o, en su ausencia, en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.

*Segundo.*—Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

*Tercero.*—Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.

*Cuarto.*—Convocar y presidir las sesiones del Consejo señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

*Quinto.*—Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.

*Sexto.*—Organizar y dirigir los servicios.

*Séptimo.*—Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se producen.

*Octavo.*—Remitir a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y los que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

*Noveno.*—Definir la política de calidad del Consejo Regulador y apoyar la implantación y desarrollo de la Norma EN-45011.

*Décimo.*—1. Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

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

3. El Presidente cesará:

a) Al expirar su mandato.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, previa incoación de expediente.

d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para el nombramiento de nuevo Presidente.

5. El Presidente podrá delegar sus competencias en el Vicepresidente, en caso de ausencia o enfermedad.

#### Artículo 35

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa, o a petición de, al menos, la mitad de los Vocales. Las sesiones se celebrarán al menos una vez por trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, como mínimo, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiere la urgencia del asunto a juicio del Presidente, o a petición de cuatro miembros, se citará a los Vocales por telegrama, fax, correo electrónico o cualquier otro medio técnico que deje constancia de su recepción, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. El Consejo quedará válidamente constituido en primera convocatoria con la mitad más uno de sus miembros, y, asimismo, cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. En caso de presentarse empate, el Presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador, designados por el Pleno del Consejo. El Secretario del Consejo Regulador formará parte de la Comisión Permanente, con voz pero sin voto. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le compete y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

#### Artículo 36

1. Para el cumplimiento de su fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, y de acuerdo con la dotación presupuestaria del Consejo.

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

a) Preparar los trabajos del Consejo y, en su caso, de la Comisión Permanente y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo tanto del personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación

de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

f) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia podrá contar con Inspectores propios. Estos Inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las explotaciones ganaderas ubicadas en la zona de producción.

b) Sobre las instalaciones de elaboración y locales de maduración situados en la zona de producción.

c) Sobre la leche y quesos en la zona de producción.

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

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

#### Artículo 37

1. El Consejo Regulador dispondrá de un Comité de Calificación de los quesos formado, al menos, por tres expertos, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos. Este informe constituirá un ensayo más del producto y será puesto a disposición del órgano de control.

2. El Consejo Regulador establecerá en el manual de calidad las normas de la constitución y funciones del Comité de Calificación.

#### Artículo 38

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, a las que se aplicará el tipo siguiente:

a) 0,5 por 100 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías inscritas destinada a la elaboración de “Queso Palmero”. La base será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el precio medio de la misma en la campaña anterior.

b) 1 por 100 del valor de los productos amparados. La base será el resultado de multiplicar la cantidad vendida por el precio medio de venta de la unidad de producto amparado en la campaña precedente.

c) 100 pesetas por expedición de certificado o visado de facturas y el doble de precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a), los titulares de las instalaciones ganaderas inscritas; de la b), los titulares de las queserías y locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de explotaciones ganaderas, de queserías y de locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visado 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 y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

*Cuarto.*—Los bienes que constituyan el patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen, y siempre que se ajusten a los límites establecidos por la Ley.

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

#### Artículo 39

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de “Queso Palmero” se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en las oficinas de Extensión Agraria, en las oficinas de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca y en los Ayuntamientos de la zona de producción y en el “Boletín Oficial de Canarias”.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

### **CAPÍTULO VIII: Infracciones, sanciones y procedimientos**

#### Artículo 40

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores, se ajustarán a las normas de este Reglamento; a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes”; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo; al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora; así como al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

#### Artículo 41

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

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

#### Artículo 42

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

siguiente:

A) *Faltas administrativas*: Se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías 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 las 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 sobre producción, elaboración, maduración y características de los quesos amparados*. 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 normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.
2. Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche neutralizada, tratada con conservantes y, en general, cualquier práctica que influya en la calidad del producto, salvo los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que éste señale.
3. Emplear en la elaboración de quesos protegidos leche distinta de la autorizada por el artículo 5 de este Reglamento.
4. El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos.
5. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado B).

C) *Infracciones por uso indebido de la denominación* o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas de 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso. 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 otros quesos no protegidos.
2. El uso de la denominación en quesos que no hayan sido elaborados, producidos y madurados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que han de caracterizarlos.
3. El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobados 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, 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. Expedición, circulación o comercialización de quesos de la denominación desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

7. Efectuar la elaboración, el curado o el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

8. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 38.1.1.o, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

9. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la denominación, o suponga un uso indebido de la misma.

#### Artículo 43

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

a) Usar indebidamente la denominación de origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la denominación de origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza y 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, 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 o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa de 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de las mercancías cuando aquél supere dicha cantidad y, además, con su decomiso.

#### Artículo 44

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

1. 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.

2. 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.

3. 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 manifiesta mala fe.

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

#### Artículo 45

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

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

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de las muestras, si los hubiera. En caso contrario se procederá por la vía de apremio.

#### Artículo 46

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

Se considera reincidencia la comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.

#### Artículo 47

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en algunos de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador deberán actuar como instructor y como Secretario, dos personas con la cualificación adecuada que no sean Vocales del Consejo, designados por éste.

3. La resolución de los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, se elevará la propuesta a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

4. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Canarias contra esta denominación de origen, corresponderá a la Administración del Estado.

5. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 3, se acondicionará el importe de la multa al valor de la mercancía decomisada.

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

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 ocasione la tramitación y resolución del expediente.

8. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la denominación de origen 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.

**REGLAMENTO DE LA DOP QUESO MAJORERO Y SU CONSEJO REGULADOR**

*ORDEN de 16 de febrero de 1996, por la que se reconoce la Denominación de Origen Queso Majorero y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador.*

Vista la Orden de 9 de febrero de 1994 (B.O.C. nº 27, de 4.3.94), por la que se reconoce, con carácter provisional, la Denominación de Origen Queso Majorero para los quesos producidos en la isla de Fuerteventura. Visto el artículo 29.3 del Estatuto de Autonomía de Canarias por el que se reconoce a esta Comunidad Autónoma competencia exclusiva en materia de agricultura y ganadería, de acuerdo a la ordenación general de la economía estatal. Visto el Real Decreto 2.773/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de agricultura, y cumplido el trámite de consulta previa a la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen que establece el punto B).1.C) del anexo I de dicho Real Decreto. Vista la propuesta del Director General de Política Agroalimentaria y en virtud de las facultades otorgadas al Consejero por el artículo 9.b) del Decreto 71/1995, de 7 de abril (B.O.C. nº 55, de 3.5.95), del Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la presente, **D I S P O N G O**:

**Artículo 1º.-** Se reconoce la Denominación de Origen Queso Majorero, aplicable a los quesos producidos en la isla de Fuerteventura, que cumplan en su producción, elaboración y comercialización lo dispuesto en el Reglamento de esta Denominación y en la legislación general vigente que les afecte.

**Artículo 2º.-** Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Queso Majorero y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como anexo de la presente Orden.

**Artículo 3º.-** Se concede un plazo de diez meses, a partir de la entrada en vigor de esta Orden, para constituir su Consejo Regulador.

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

Hasta la constitución del nuevo Consejo Regulador, seguirá en funciones el anterior, designado por la Orden de 9 de febrero de 1994 (B.O.C. nº 27, de 4.3.94).

**DISPOSICIÓN DEROGATORIA**

Queda derogada la Orden de este Departamento de 9 de febrero de 1994, por la que se reconocía, con carácter provisional, la Denominación de Origen Queso Majorero, sin perjuicio de lo dispuesto en la Disposición Transitoria sobre el Consejo Regulador.

**DISPOSICIÓN FINAL**

Se faculta al Director General de Política Agroalimentaria para dictar cuantas disposiciones estime convenientes para la ejecución de la presente Orden, que entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, a 16 de febrero de 1996.  
EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN,  
Alonso Arroyo Hodgson.

*A N E X O*  
*REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MAJORERO Y DE SU CONSEJO REGULADOR*

**CAPÍTULO I: Generalidades**

Artículo 1

De acuerdo con lo dispuesto por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Decreto 3.711/1974, de 20 de diciembre, en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y en el Reglamento CEE 2.081/92, de 14 de julio, quedan protegidos con la Denominación de Origen Queso Majorero, los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica, que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre de Fuerteventura aplicado a quesos.
2. Queda prohibida en otros quesos o productos lácteos la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se entiende aun en el caso que vayan precedidos de los términos “tipo”, “gusto”, “estilo”, “elaboración”, “madurado o curado en”, “con industrias en”, u otras análogas.

Artículo 3

La defensa de la Denominación de Origen, 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, a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

**CAPÍTULO II: De la producción de leche**

Artículo 4

La zona de producción de leche apta para la elaboración del Queso Majorero está constituida por todos los términos municipales de la isla de Fuerteventura, provincia de Las Palmas, que se relacionan a continuación: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje.

Artículo 5

1. La leche que se destine a la elaboración del Queso Majorero será exclusivamente de la cabra majorera, admitiéndose de forma eventual la adición de la de oveja canaria, hasta un porcentaje máximo del 15% del total para los quesos con destino a la maduración. La leche procedente de rebaños de otras razas no podrá emplearse para la elaboración de queso amparado por la Denominación de Origen.
2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños caprinos de dimensiones óptimas, que permitan un mejor manejo y explotación, pudiendo promover las medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la producción y la calidad de la leche.

3. Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del Queso Majorero serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 13º, 14º y 15º.

4. La alimentación del ganado caprino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que se destina a la elaboración del Queso Majorero responda a sus características peculiares.

#### Artículo 6

1. El ordeño de las cabras se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene para obtener una leche limpia, con baja contaminación y baja carga microbiana, de acuerdo con la legislación vigente.

2. La leche se conservará a la temperatura adecuada para reducir el desarrollo microbiano.

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

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

#### Artículo 7

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras y ovejas sanas de las ganaderías inscritas, que presenten las siguientes características:

a) Limpia y sin impurezas.

b) Exenta de calostros o productos medicamentosos, conservantes, etc., que pueden influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

c) Los parámetros mínimos de composición de la leche de cabra serán:

- Proteínas: mínimo 3,20%
- Materias grasas: mínimo 3,80%
- Extracto seco total: 12,10%

Y los de oveja:

- Proteínas: mínimo 5,30%
- Materias grasas: mínimo 5,50%
- Extracto seco total: 17,10%

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

### **CAPÍTULO III: De la elaboración y maduración**

#### Artículo 8

La zona de elaboración y maduración del Queso Majorero coincide con los términos municipales que comprende la zona de producción de leche que se detalla en el artículo 4º.

Queda expresamente prohibido elaborar y madurar Queso Majorero en zonas distintas a las mencionadas en el citado artículo 4º.

#### Artículo 9

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 del queso amparado por la Denominación de Origen Queso Majorero.

#### Artículo 10

1. Cuajada.- Obtenida la leche mediante el ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y total higiene con el fin de que tenga la menor carga microbiana posible, y previo el filtrado correspondiente, se procederá a su coagulado mediante la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de baifo (cabrito) preferentemente. Para el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 28 y 32°C, durante un periodo aproximado de una hora.

2. Corte.- Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano entre 5 y 15 mm de diámetro, dependiendo del destino del queso, madurado o consumo en tierno, respectivamente, procediéndose, a continuación, a un prensado previo para eliminar la mayor cantidad posible de suero, proceso denominado desuerado, del que resulta una pasta semiprensada.

3. Moldeado y prensado.- Obtenida la pasta semiprensada de la cuajada, se introduce en pleitas de palma o plástico o en moldes plásticos o metálicos inoxidable, que imiten el dibujo de pleita tradicional hecha con hojas de palmera trenzada, y con el tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos.

4. Salado.- La salazón será húmeda o seca, utilizándose sal marina. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas en una solución salina de concentración máxima de 20°B.

#### Artículo 11

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Queso Majorero, elaborados con leche cruda, tendrán el periodo mínimo de maduración que contemple la legislación vigente. Durante los periodos de maduración se aplicarán las prácticas de volteo, limpieza y untado hasta que el queso adquiriera las características tradicionales. El untado se hará mediante la aplicación de los productos que habitualmente se utilizan para ello, como pimentón, gofio y aceite, en cuyo caso éste deberá constar con la suficiente claridad en la etiqueta. También se indicarán en la misma los días de maduración.

### **CAPÍTULO IV: Características de los quesos**

#### Artículo 12

1. El Queso Majorero es un queso graso elaborado con leche de cabra de la raza “majorera”, con adición eventual, cuando se destine a la maduración, de hasta un máximo de un 15% de leche de oveja canaria. Puede ser artesano, entendiéndose como tal el queso elaborado por el productor en la propia explotación, con la leche obtenida de su rebaño. Atendiendo al grado de maduración, el queso puede ser:

- Tierno: entre 8 y 20 días.
- Semicurado: entre 20 y 60 días.

- Curado: más de 60 días.

2. Al término de su maduración presenta las siguientes características físico-químicas, con un margen del 10% en cada caso:

- Forma: cilíndrica.

- Altura: de 6 a 9 cm.

- Diámetro: entre 15 y 35 cm.

- Peso: entre 1 y 6 kg.

- Corteza: presenta las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y el de la quesera en las caras de las bases; de color blanco y prácticamente inexistente en los quesos tiernos y pardo amarillento en los curados. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con pimentón, aceite o gofío, la corteza presentará el aspecto característico.

- Pasta: la masa es compacta al corte, de textura cremosa y sabor ácido y algo picante. Es de color blanco, tomando un ligero tono marfileño en los quesos curados, generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños.

Y las siguientes características químicas, con un margen del 10%:

	Tiernos	Semicurados	Curados
Proteína	17,4%	25,5%	27,5%
Grasa/E.S.	52,0%	54,0%	55,5%
Extracto seco	50,0%	57,0%	63,0%

3. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan las anteriores características, o los que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características organolépticas exigibles en los mismos, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Queso Majorero y serán descalificados en la forma que preceptúa el artículo 30º del presente Reglamento.

## **CAPÍTULO V: Registros**

### Artículo 13

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

a) Registro de explotaciones ganaderas o ganaderías.

b) Registro de instalaciones de elaboración o queserías.

c) Registro de locales de maduración.

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 establezca el Consejo.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones ganaderas, instalaciones de elaboración y locales de maduración.

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.

5. Las empresas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

#### Artículo 14

1. En el registro de explotaciones ganaderas, podrán inscribirse las situadas en la zona de producción establecida en el artículo 4º que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, vayan a destinar su producción de leche a la elaboración de Queso Majorero.

2. En la inscripción figurarán: nombre del propietario o arrendatario en su caso, término municipal, número de cartilla ganadera y número de hembras reproductoras, así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. La inscripción en este registro será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida la baja, deberá transcurrir un periodo de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

#### Artículo 15

1. En el Registro de instalaciones de elaboración podrán inscribirse la situadas en la zona de producción que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar quesos y que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará: nombre del propietario o arrendatario en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería o industria disponga de cámaras de maduración se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de la misma.

A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distintas del Queso Majorero lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los que son protegidos por la Denominación de Origen.

#### Artículo 16

1. En el Registro de locales de maduración, podrán inscribirse todos aquellos situados en la zona de producción que se dediquen a la maduración de Queso Majorero con Denominación de Origen o con derecho a ella, así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 15º, apartado 2.

2. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 75% y una temperatura que oscilará entre 12-18°C, además de cumplir los restantes requisitos que el Consejo Regulador estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas del protegido con la Denominación de Origen.

3. Los industriales con locales de maduración en los que existan otros tipos de queso no amparados por la Denominación de Origen, deberán declarar expresamente de qué tipos de quesos se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador, que permitan el perfecto control de los productos y garanticen la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

#### Artículo 17

1. Las firmas que realicen más de una fase de proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

#### Artículo 18

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 aquélla se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

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

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas cada dos años.

### **CAPÍTULO VI: Derechos y obligaciones**

#### Artículo 19

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas ganaderías estén inscritas en el Registro correspondiente, podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por la Denominación de Origen.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan instalaciones de elaboración inscritas en el Registro correspondiente, podrán elaborar, para su posterior maduración y/o comercialización, quesos con derecho a ser amparados por la Denominación de Origen.

3. La Denominación de Origen Queso Majorero sólo puede aplicarse a los quesos procedentes de los locales de maduración inscritos o a los procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de queserías que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

4. El derecho al uso de Denominación de Origen en publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Comunidad Autónoma de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones con el Consejo.

#### Artículo 20

1. Las instalaciones de elaboración o queserías inscritas en el correspondiente Registro, podrán admitir, para la elaboración de quesos no protegidos, leche procedente de ganaderías no inscritas, siempre y cuando lo autorice el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el mismo para controlar esa leche y sus derivados, y garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los quesos que puedan optar a ser protegidos con la Denominación de Origen.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia en estas cámaras de quesos que van a ser amparados por la Denominación de Origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería. El Consejo Regulador establecerá la normativa a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos y garantizar en todo momento la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

Las cámaras de maduración y conservación cumplirán lo establecido en los puntos 2 y 3 del artículo 16º.

3. Las empresas que tengan inscritas instalaciones de elaboración y locales de maduración, sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

#### Artículo 21

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

#### Artículo 22

Para preservar en todo momento la calidad del producto amparado, el Consejo Regulador, si las circunstancias del sector lechero lo aconsejan y a petición del mismo, podrá establecer unas normas de campaña de obligado cumplimiento por las explotaciones ganaderas e instalaciones inscritas en sus Registros.

#### Artículo 23

1. Los quesos de Denominación de Origen para el consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de su expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

2. En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente e imprescindiblemente la fecha de elaboración. Podrá figurar la mención artesano de acuerdo con lo establecido en el artículo 12.1 de este Reglamento.

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

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previo informe de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias. Asimismo, el Consejo Regulador recomendará que en el exterior de las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

#### Artículo 24

La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada por un volante de circulación expedido previamente por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine.

#### Artículo 25

1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen Queso Majorero, deberá ser realizado exclusivamente en las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos, autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación.

2. Los quesos amparados por la Denominación de Origen únicamente pueden circular y ser expedidos por las instalaciones y locales inscritos, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

#### Artículo 26

1. El queso amparado con la Denominación de Origen sólo podrá comercializarse conservando, en su corteza, las características externas y naturales de maduración. Podrá ser embadurnado con los productos tradicionales como gofio y pimentón, pero en todos los casos la corteza conservará su aspecto y color natural.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a los locales de maduración inscritos la comercialización en porciones de los quesos amparados, estableciendo a tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor.

En los envases que contengan estas porciones figurará la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23°.

#### Artículo 27

El Consejo Regulador controlará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la Denominación, expedidas por cada firma inscrita en los Registros de queserías y locales de maduración, de acuerdo con las cantidades de leche adquirida y elaborada y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

#### Artículo 28

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

#### Artículo 29

1. Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, instalaciones de elaboración y locales de maduración, vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de explotaciones ganaderas inscritas, presentarán al Consejo Regulador durante la época de ordeño y en la primera quincena de cada mes, declaración de la

producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos indicando el destino de la leche, y en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de instalaciones de elaboración 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 elaborados y locales o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador en los 15 primeros días de cada mes una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuren en el Libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Todas las firmas que maduren quesos, inscritas en el Registro de instalaciones de elaboración o locales de maduración, llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesos que expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los 15 primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el Libro.

2. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

#### Artículo 30

1. La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles, o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

2. La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su producción o comercialización, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer debidamente aislados y rotulados bajo control del Consejo Regulador, no pudiendo, en ningún caso, ser comercializados bajo la Denominación de Origen.

### **CAPÍTULO VII: Del Consejo Regulador**

#### Artículo 31

1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias como órgano desconcentrado de la misma y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento y de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.

b) En razón de los quesos, por los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

### Artículo 32

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

### Artículo 33

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

b) Un Vicepresidente propuesto por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero con competencia en materia de comercio del Gobierno de Canarias.

c) Tres Vocales en representación del sector ganadero elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de explotaciones ganaderas de la Denominación de Origen.

d) Tres Vocales en representación del sector elaborador elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de instalaciones de elaboración y locales de maduración de la Denominación de Origen.

e) Dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganaderías e industrias lácteas, designados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

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

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

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

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

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

### Artículo 34

1. Los Vocales a los que se refieren los apartados c) y d) 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, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de Directivos o representantes a una firma inscrita, cesarán en su cargo al pasar a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

### Artículo 35

1. Al Presidente corresponde:

Primero.- Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente o, en su ausencia, en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.

Segundo.- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

Tercero.- Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.

Cuarto.- Convocar y presidir las sesiones del Consejo señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

Quinto.- Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.

Sexto.- Organizar y dirigir los servicios.

Séptimo.- Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se producen.

Octavo.- Remitir a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y los que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

Noveno.- 1. Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

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

3. El Presidente cesará:

a) Al expirar su mandato.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, previa incoación de expediente.

d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes propondrá un candidato para el nombramiento de nuevo Presidente.

5. El Presidente podrá delegar sus competencias en el Vicepresidente, en caso de ausencia o enfermedad.

### Artículo 36

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa, o a petición de al menos la mitad de los Vocales. Las sesiones se celebrarán al menos una vez por trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, como mínimo, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiere la urgencia del asunto a juicio del Presidente, o a petición de cuatro miembros, se citará a los Vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de su recepción, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. El Consejo quedará válidamente constituido en primera convocatoria con la mitad más uno de sus miembros, y asimismo cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. En caso de presentarse empate, el Presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador, designados por el Pleno del Consejo. El Secretario del Consejo Regulador formará parte de la Comisión Permanente, con voz pero sin voto. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le compete y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

#### Artículo 37

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, y de acuerdo con la dotación presupuestaria del Consejo.

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

a) Preparar los trabajos del Consejo y en su caso de la Comisión Permanente y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

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

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación de los asuntos de la competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia podrá contar con Inspectores propios. Estos Inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las explotaciones ganaderas ubicadas en la zona de producción.

b) Sobre las instalaciones de elaboración y locales de maduración situados en la zona de producción.

c) Sobre la leche y quesos en la zona de producción.

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

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

#### Artículo 38

1. Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de los quesos, formado por tres expertos, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Pleno del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el artículo 30º. La resolución del Consejo

Regulador podrá ser recurrida en recurso ordinario, ante el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

3. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

#### Artículo 39

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, a las que se aplicará el tipo siguiente:

a) 1 por 1000 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración de Queso Majorero. La base será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el precio medio de la misma en la campaña anterior.

b) 0,5 por 100 del valor de los productos amparados. La base será el resultado de multiplicar la cantidad vendida por el precio medio de venta de la unidad de producto amparado en la campaña precedente.

c) 100 pesetas por expedición de certificado o visado de facturas y el doble de precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: de la a), los titulares de las instalaciones ganaderas inscritas; de la b), los titulares de las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de explotaciones ganaderas, de instalaciones de elaboración y de locales de maduración 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 y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

*Cuarto.-* Los bienes que constituyan el patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen, y siempre que se ajusten a los límites establecidos por la Ley.

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

#### Artículo 40

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de Queso Majorero se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en las oficinas de Extensión Agraria, Ayuntamientos y en el Boletín Oficial de Canarias.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

## **CAPÍTULO VIII: Infracciones, Sanciones y Procedimientos**

### Artículo 41

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores, se ajustarán a las normas de este Reglamento; a las de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes”; al Decreto 835/1972 de 23 de marzo; al Real Decreto 1.945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Real Decreto 1.398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora; así como al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

### Artículo 42

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

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

### Artículo 43

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

A) *Faltas administrativas*: se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por 100 del valor de las mercancías 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 las 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 sobre producción, elaboración, maduración y características de los quesos amparados*. 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 normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.

2. Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche neutralizada, tratada con conservantes y, en general, cualquier práctica que influya en la calidad del producto salvo los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que éste señale.

3. Emplear en la elaboración de quesos protegidos leche distinta de la autorizada por el artículo 5º de este Reglamento.

4. El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos.

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

C) *Infracciones por uso indebido de la Denominación* o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio. Se sancionarán con multas de 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso.

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 otros quesos no protegidos.

2. El uso de la Denominación en quesos que no hayan sido elaborados, producidos y madurados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que han de caracterizarlos.

3. El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobados 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, 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 de la Denominación desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

8. Efectuar la elaboración, el curado 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 39º.1.1º, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

10. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la Denominación, o suponga un uso indebido de la misma.

#### Artículo 44

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

a) Usar indebidamente la Denominación de Origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la

naturaleza y 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, 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 o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

2. Estas infracciones se sancionarán con multa de 20.000 pesetas, hasta el doble del valor de las mercancías cuando aquél supere dicha cantidad y, además, con su decomiso.

#### Artículo 45

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

1. 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.

2. 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 mínimos y máximo.

3. 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 manifiesta mala fe.

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

#### Artículo 46

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 artº. 399 del Código Penal.

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles, inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de las muestras, si los hubiera. En

caso contrario se procederá por vía de apremio. Para recurrir en alzada será requisito imprescindible el previo ingreso de la totalidad de la sanción impuesta.

#### Artículo 47

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

En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán ser elevadas hasta el triple. Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en los cinco años anteriores.

#### Artículo 48

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores, corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en algunos de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deberán actuar como instructor y como Secretario, dos personas con la cualificación adecuada que no sean vocales del Consejo, designados por éste.

3. La resolución de los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, se elevará la propuesta a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

4. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Canarias contra esta Denominación de Origen, corresponderá a la Administración del Estado.

5. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 3, se acondicionará el importe de la multa al valor de la mercancía decomisada.

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

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 ocasione la tramitación y resolución del expediente.

8. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen 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.

## DOP QUESO FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA

*ORDEN de 27 de marzo de 2007, por la que se corrige la Orden de 15 de marzo de 2007, que adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la **Denominación de Origen Protegida “Queso Flor de Guía y Queso de Guía”**.*

Por Orden de 15 de marzo de 2007, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (B.O.C. nº 61, de 26.3.07), se adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida “Queso Flor de Guía y Queso de Guía” y se publica el Pliego de Condiciones a que han de ajustarse los productos amparados por dicha denominación. En el mencionado Pliego se han advertido una serie de errores materiales que procede corregir de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Dicha corrección se llevará a cabo, en aras de una mayor claridad, mediante la publicación íntegra del Pliego de Condiciones, que se inserta a continuación:

### PLIEGO DE CONDICIONES:

- A. NOMBRE DEL PRODUCTO.
- B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
- C. ZONA GEOGRÁFICA.
- D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.
- E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.
- F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.
- G. ESTRUCTURA DE CONTROL.
- H. ETIQUETADO.
- I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

#### **A. NOMBRE DEL PRODUCTO.**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) “QUESO DE FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA”

#### **B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

##### **B.1.- DEFINICIÓN.**

La Denominación de Origen Protegida “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” ampara los siguientes tipos de quesos:

- QUESO DE FLOR DE GUÍA: graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%.

Su principal característica radica en que la coagulación de la leche se realizará exclusivamente con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus*.

- **QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:** graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%.

Se caracteriza este tipo de queso porque la coagulación de la leche se realizará con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus* en un porcentaje siempre superior al 50%.

- **QUESO DE GUÍA:** graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10%.

En este tipo de queso la coagulación de la leche se realizará con cuajo animal y/o vegetal (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) y/o otros fermentos autorizados.

Los quesos amparados según el grado de maduración, se clasifican en:

- “*Semicurado*”, si el proceso de maduración está comprendido entre 15 y 60 días.
- “*Curado*”, si el proceso de maduración es superior a 60 días.

Para los quesos amparados que hayan sido elaborados con leche cruda procedente de ganado del propio elaborador, se podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la mención “*artesano*”.

### B.1.2.- Estacionalidad.

El queso que se produce en los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía presenta una estacionalidad muy marcada y altamente arraigada con el sistema tradicional de producción. Esta característica es fundamental y marca el período de producción. Por tanto, para que los quesos puedan ser amparados deberán ser producidos en el período comprendido entre los meses de enero a julio.

### **B.2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO:**

Al término de su maduración, los quesos amparados presentarán las siguientes características físicas y organolépticas:

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA:

- *Forma*: cilíndrica.
- *Altura*: de 4 a 6 cm.
- *Diámetro*: entre 22 y 30 cm.
- *Peso*: entre 2 y 5 kg.
- *Corteza*: en los quesos de corta maduración, la corteza exterior es bastante fina, elástica y blanda, de color blanco-marfil apagado y formas con tendencia a torta. En los quesos de mayor maduración, la corteza es más dura, bien definida y de color marrón oscuro. En ambos casos la corteza presenta las impresiones de la quesera en la cara de la base con las marcas del paño bien definidas y los bordes lisos.
- *Pasta*: en los quesos semicurados la masa es de color crema, de consistencia muy blanda, cerrada al corte, de textura muy cremosa y de sabor ácido y amargo, muy aromático, mientras que en los curados es de color amarillo-parduzco, de consistencia dura, que al partirse produce un agradable olor, sabor amargo y sensación picante.
- *Olor*. Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos) y animal (cuajo).
- *Aromas*. Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor.
- *Sabores elementales*. Sabor amargo, salados y ácidos.
- *Sensaciones trigeminales*. Ligeramente ardientes y astringentes.
- *Regusto*. Persistencia media.
- *Persistencia aromática*. Media.
- *Textura*. Quesos cerrados, compactos y pastosos.

Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:

- *Forma*: cilíndrica.
- *Altura*: de 4 a 8 cm.
- *Diámetro*: entre 22 y 30 cm.
- *Peso*: entre 2 y 5 kg.
- *Corteza*: el color y el grosor varía según el tiempo de maduración. Así, en el caso de los quesos de corta maduración, la corteza es fina y de color marfil, mientras que los más curados tienen la corteza más gruesa con coloración marrón. La corteza presenta los bordes lisos con las impresiones de la quesera en la cara de la base.
- *Pasta*: la masa es de color blanco marfil a amarillo según maduración, compacta al corte, de textura cremosa a consistencia muy dura según maduración, y de sabor ácido y sensación ligeramente picante.
- *Olor*. Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos), animal (cuajo) y en ocasiones floral o torrefacto.
- *Aromas*. Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor, presencia de aromas de fermentos.
- *Sabores elementales*. Sabor amargo y salado, ligeramente ácido.
- *Sensaciones trigeminales*. Ligeramente ardientes, picantes y astringentes.

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

- *Regusto*. Persistencia media baja.
- *Persistencia aromática*. Media baja.
- *Textura*. Quesos cerrados, compactos y en ocasiones gomosos o cremosos.

Para el QUESO DE GUÍA:

- *Forma*: cilíndrica.
- *Altura*: de 4 a 8 cm.
- *Diámetro*: entre 20 y 30 cm.
- *Peso*: entre 2 y 5 kg.
- *Corteza*: tanto en el grosor como en el color presentan variación dependiendo del tiempo de maduración, de tal forma que nos encontramos con la corteza exterior bastante fina y de color marfil para quesos semicurados y cortezas gruesas de color marrón oscuro en los más curados, pasando por toda la gama de amarillos. Presentan las impresiones de la quesera en la cara de la base, pudiendo aparecer o no una flor simétrica.
- *Pasta*: el color de la masa va del blanco-marfil al amarillo, la consistencia oscila entre la muy blanda y la dura, aunque por lo general son compactos al corte y cerrados. Predominan los sabores salados y ácidos y en ocasiones presenta tintes amargos y sensación picante.
- *Olor*. Intensidad media, con predominancia de la familia láctica, seguido de la animal.
- *Aromas*. Intensidad media, con los mismos identificadores que el olor, sobre todo recalando la familia láctica.
- *Sabores elementales*. Sabor salado y ácido sobre todo, detectándose en algunos un ligero sabor amargo.
- *Sensaciones trigeminales*. Sobre todo sensación de astringencia, seguido del ardiente, pero ambos con valores medios a bajos.
- *Regusto*. Persistencia media.
- *Persistencia aromática*. Media baja a baja.
- *Textura*. Quesos cerrados, compactos y en ocasiones cremosos.

### B.3.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE LA LECHE Y DEL QUESO.

Los parámetros mínimos de composición de la leche serán:

*Oveja*:

- Proteínas: mínimo 3,90% (peso/peso).
- Materias grasas: mínimo 6,50% (peso/peso).
- Extracto seco total: mínimo 15,15%.

*Vaca*:

- Proteínas: mínimo 3,20% (peso/peso).
- Materias grasas: mínimo 3,20% (peso/peso).
- Extracto seco total: mínimo 13,00%.

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

### *Cabra:*

- Proteínas: mínimo 3,40% (peso/peso).
- Materias grasas: mínimo 4,30% (peso/peso).
- Extracto seco total: mínimo 14,00%.

Las características químicas serán variables, según el grado de maduración, presentando los siguientes valores mínimos:

### Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA:

- Proteína: 22,50% (sobre extracto seco).
- Grasa: 29,50% (sobre extracto seco).
- Extracto seco: 56,50%.

### Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:

- Proteína: 23,50% (sobre extracto seco).
- Grasa: 27,50% (sobre extractor seco).
- Extracto seco: 55,50%.

### Para el QUESO DE GUÍA:

- Proteína: 24,10% (sobre extracto seco).
- Grasa: 27,50% (sobre extracto seco).
- Extracto seco: 57,00%.

## **C. ZONA GEOGRÁFICA:**

La zona de producción de la leche apta para los productos amparados por esta denominación de origen coincide con la zona de elaboración y maduración y se circunscribe a tres municipios de la Comarca noroeste de Gran Canaria, que son:

Gáldar: Con sus 67,6 km<sup>2</sup>, es el municipio más extenso de la comarca norte de Gran Canaria. El perímetro de esta demarcación se parece a un triángulo muy irregular, con afilado vértice en el interior de la isla, por encima de los 1.500 m de altitud, en las proximidades de los Moriscos. El borde septentrional es la orilla del mar, en tanto que el poniente limita con Guía y Moya y por el oeste con Agaete.

Moya: El municipio de Moya, enclavado en la parte central del Norte de Gran Canaria, cuenta con una superficie de 36,3 km<sup>2</sup>. Recibe esta denominación del antiguo marquesado, que allí tenía ubicados sus predios. Por la parte septentrional da hacia el mar, por el levante limita con Arucas, Firgas y Valleseco, por el lado sur linda con los municipios de Artenara y Tejeda, así como una diminuta porción de los altos de Gáldar, y por poniente bordea únicamente con el término de Santa María de Guía.

Santa María de Guía: El término municipal limita con Moya por el levante y con Gáldar por el sur y oeste. Por el lado septentrional linda con el océano. Cuenta con una extensión de 37,72 km<sup>2</sup> y tiene forma de triángulo irregular con vértice principal en el interior de la isla (exactamente en la isohipsa de los 1.500 m), declinado gradualmente hacia la costa en acusada pendiente de más de 11,5%.

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

La práctica del pastoreo fuera de la zona de producción solo se podrá realizar en aquellos períodos en los que no se elabore queso amparado. La maduración de los quesos sólo se podrá realizar en los locales inscritos en los registros correspondientes, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

### **D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**

#### **D.1.- PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA.**

La materia prima con la que se elaborará el producto amparado por la D.O.P. “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía”, procede de las explotaciones inscritas en los registros correspondientes, pertenecientes a los municipios de la citada Comarca que dispongan de oveja canaria, vaca canaria y sus cruces y/o cabra de cualquiera de las razas canarias.

#### **D.2.- LA ELABORACIÓN.**

El producto amparado sólo podrá elaborarse en las industrias ubicadas dentro de zonas protegidas por la Denominación de Origen y que estén inscritas en los registros correspondientes.

#### **D.3.- PROCEDIMIENTO DE CONTROL.**

Para garantizar el control de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Queserías.
- c) Registro de Locales de Maduración.

La inscripción en los Registros será obligatoria y sometida a la aprobación del órgano administrativo competente. La baja en los mismos es voluntaria y una vez producida deberá transcurrir un período mínimo de doce meses antes de proceder a su nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

En la inscripción en el Registro de Ganaderías figurarán: nombre del propietario o arrendatario en su caso, término municipal, número de inscripción en el “Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias” y número de hembras reproductoras, así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

En la inscripción en el Registro de Queserías figurarán: nombre del propietario o arrendatario en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería o industria disponga de cámaras de maduración se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de las mismas. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente.

Las queserías que posean otras líneas de producción distintas a la de los quesos amparados lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas establecidas por el órgano de control para garantizar el origen y calidad de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida.

En el Registro de Locales de Maduración podrán inscribirse todos aquellos situados en la zona de producción que se dediquen a la maduración de quesos amparados, así como las instalaciones

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

anejas destinadas a la conservación de estos quesos. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán durante todo el proceso de una humedad relativa superior al 75% y una temperatura que oscilará entre 12-18° C, para el secado y de 4-6° C para el mantenimiento; además de cumplir los restantes requisitos que el órgano de control estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas de los amparados con la Denominación de Origen Protegida. Los locales de maduración, en los que existan otros quesos no amparados por la Denominación de Origen Protegida, deberán declararlo expresamente y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el órgano de control, con objeto de permitir el perfecto control de los productos y garantizar el origen y la calidad de los quesos protegidos. En cualquier caso, deberá existir una separación perfectamente definida dentro de los propios locales.

Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los registros correspondientes.

Cuando una quesería y/o local de maduración no elabore o madure quesos amparados durante un período continuado de doce meses, sin razón justificada y documentada, causará baja en el o en los correspondientes Registros.

Los quesos y porciones de los mismos amparados por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización.

### D.4.- CONTROLES Y ANÁLISIS.

Para garantizar el origen de los productos protegidos se implantará un sistema de trazabilidad que permita controlar los procesos de producción, elaboración, maduración y expedición, así como los volúmenes de existencias. Las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, queserías y locales de maduración, vendrán obligadas en su caso a presentar al órgano de control en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior por cada tipo indicando el destino, y en caso de venta, el nombre del comprador. El órgano de Control verificará las declaraciones presentadas, los parámetros físicos, químicos y organolépticos y contará con un comité de cata.

### D.5.- CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

La certificación de un producto es un medio de asegurar que éste cumple con normas específicas y otros documentos normativos. La declaración de conformidad con las normas u otros documentos normativos se hará en forma de certificados o marcas de conformidad.

## E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” se obtiene a partir de leche de oveja o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias, en las proporciones indicadas en este pliego.

El sistema de explotación de *ovino* es semiextensivo. La base de la alimentación es el pastoreo, que podrá suplementarse con concentrado, cuando las condiciones climatológicas hayan sido adversas. Esto, unido a la práctica de la trashumancia, es una de las características principales de esta D.O.P.

El *ganado vacuno* es de explotación intensiva, por lo que permanece estabulado todo el año, en su alpendre. Se admitirá por ser práctica habitual el estacado de los animales en las tierras de cultivo dentro del ámbito geográfico.

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

El *ganado caprino* es de explotación semiextensiva, habitualmente pastan todo el día en terrenos vallados, recogiendo por las noches.

Fases de la obtención del queso:

- Recepción de la materia prima.
- Aporte del cuajo.
- Corte de la cuajada y desuerado.
- Moldeado y prensado.
- Salado.
- Maduración.

### - Recepción de la materia prima.

Obtenida la leche mediante el ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y en condiciones higiénico-sanitarias óptimas, se procede al filtrado correspondiente y en algunos casos al salado mediante la adición de sal sólida, previamente lavada y decantada, en una cantidad que no superará los 25 a 30 gramos de sal por cien litros de leche.

### - Aporte del cuajo.

El aporte del cuajo a la leche se realiza siguiendo la práctica tradicional que consiste en añadir simultáneamente el cuajo y la sal cuando la leche alcance una temperatura comprendida entre 28° C y 35° C. El cuajo puede ser:

- Cuajo animal.
- Cuajo vegetal.

Se denomina cuajo animal, al obtenido del estómago de baifos y corderos. Este cuajo se disuelve en leche o en agua tibia y se aporta a la leche. También es aceptado el cuajo comercial obtenido del aislamiento de las enzimas coagulantes.

Se denomina cuajo vegetal, al que se obtiene de la flor del cardo, de los capítulos florales secos de las variedades de cardo de la citada Comarca (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*).

La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal, vegetal u otras enzimas coagulantes que estén autorizadas por la normativa vigente en función del tipo de queso:

Para la elaboración del “Queso de Flor de Guía” se utilizará únicamente cuajo vegetal, concretamente el extracto acuoso de flor de cardo (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*). Para el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 28° y 35° C, durante un período de sesenta a noventa minutos.

Para la elaboración del “Queso de Media Flor de Guía” el proceso de cuajado de la leche se realizará a una temperatura entre 28° y 38° C, durante un período máximo de una hora. Se utilizará una proporción igual o superior al 50% de cuajo vegetal (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) y el resto de otros cuajos o enzimas autorizados.

Para la elaboración del “Queso de Guía”, en el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 30° y 38° C, durante un período máximo de una hora, usando para ello cuajo o enzima autorizado, incluido el cuajo vegetal.

### - Corte de la cuajada y desuerado.

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

Una vez obtenida la cuajada se procede al corte de la misma mediante las típicas liras o mediante el corte manual hasta conseguir el tamaño de grano deseado (entre grano de arroz y garbanzo), se deja reposar la cuajada para que desuere.

### - Moldeado y prensado.

La base utilizada para esta fase se denomina “quesera” fabricada con materiales autorizados por la legislación vigente. La quesera a utilizar en el “Queso de Flor” podrá llevar una flor geométrica y simétrica impresa en el centro de la misma, que puede ser igual o similar a la empleada en el logotipo de la Denominación de Origen.

El moldeado se podrá hacer de forma manual o mecánica, introduciendo la pasta de la cuajada en el “aro”. La pasta semiprensada se someterá a prensa durante el tiempo preciso para obtener una masa homogénea y apelmazada. Este prensado podrá llevarse a cabo de forma manual o mecánica, manteniendo las condiciones higiénicas adecuadas.

### - Salado.

Como complemento al salado previo o cuando éste no se haya realizado se empleará el salado seco, depositándose unos gramos de sal marina sólida en la quesera, espolvoreándose también con sal la cara superior, permaneciendo el queso así dentro del aro, durante un período de unas 24 horas. Se permitirá el salado húmedo, controlándose sus condiciones higiénico-sanitarias.

### - Maduración.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” tendrán un período mínimo de maduración de quince días. Durante el período de maduración se aplicarán las prácticas de volteo, limpieza y untado hasta que el queso adquiera las características propias. El untado se hará mediante la aplicación de grasa animal o aceite vegetal comestible, y en los quesos de más de 60 días. Además, se podrá emplear pimentón o gofio. Los productos utilizados en el proceso de untado han de constar en la etiqueta según marque la legislación vigente.

## **F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.**

El “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” es un queso elaborado con leche de oveja o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias, en las proporciones siguientes: porcentaje mínimo del 60% de leche de oveja, un 40% máximo de vaca y un 10% máximo de cabra. Éste se produce exclusivamente en tres municipios de la Comarca amparada y son muchos los historiadores que relatan la tradición quesera de estos municipios, que se ha continuado hasta nuestros días, como se demuestra con los escritos de muchos religiosos, eruditos, viajeros, militares o geógrafos, que, desde la creación de la Villa de Guía en 1526, recogen y nombran las bondades del queso de Flor. Ejemplos de ello son: Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria, de Fray José de Sosa (1678), donde se hace referencia no sólo al “arte” de quesear sino también a las excelencias que tiene el queso hecho en la Villa de Guía; La descripción Geográfica de las Islas Canarias, de Juan de la Puerta de Canseco (1897); A través de las Islas Canarias, de D. Cipriano de Arribas y Sánchez (1900); La Enciclopedia de cocina de Luigi Carnacia (1969), y El libro de oro de la cocina española (1972), entre otros.

Los excedentes de la producción quesera de la Comarca Norte se vendían en la Villa de Guía, por contar ésta con las características socioeconómicas necesarias, ya que desde el siglo XVI hasta el XX radicaban los grandes propietarios de tierras, ganados y aguas; el mayor número de artesanos y comerciantes, además de contar con los servicios administrativos: Escribanía-Notaría, Regimientos de Milicias, Registro de la Propiedad, Hacienda, Juzgado, Hospital, Mercado de Abastecimiento.

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

Es por ello por lo que el queso producido en las medianías de toda la Comarca Norte (Gáldar, Moya y Santa María de Guía) se comercializaba en el Mercado de Guía, lo que hace que el queso pase a denominarse “Queso de Flor de Guía” o simplemente “Queso de Guía”, por su peculiaridad -la flor del cardo y el cuajo- y por ser punto de venta, pues al fin y al cabo, los pastores productores del queso, eran meros asalariados o medianeros de los rentistas y tenían que llevar su producción y rendir cuentas en la residencia del propietario.

La flor del cardo y el cuajo da la peculiaridad al queso de la zona, puesto que sólo es usado en esta parte de la isla, dando lugar a lo que se conoce como Queso de Flor de Guía. Este tipo de cuajo se obtiene de lo que vulgarmente conocemos como flor del cardo, que no es más que el capítulo floral seco de una de las especies de cardo que se da en la citada Comarca, *Cynara scolymus*.

Las excelencias del Queso Flor de Guía trascendieron más allá de las Islas y su fama llegó no sólo a la Península Ibérica y resto de Europa sino también a América, como consta en varios documentos del siglo XIX. Ejemplo de ello son las cartas comerciales de, entre otros, D. Esteban Bethencourt Sánchez-Ochando (1857), Pedro Bautista Hernández (1887), Teodomiro Bautista (1887), y otros, recogidas en los Archivos de la Biblioteca Municipal de Santa María de Guía.

La singularidad de estos quesos se debe a un conjunto de factores que confluyen en los ya citados tres municipios, como son:

### Factores Geográficos-Climáticos-Vegetación

La zona geográfica de producción, a pesar de ser relativamente pequeña (136.62 km<sup>2</sup>), tiene una gran diversidad de microclimas, dada su orografía. El perímetro de esta demarcación se parece a un triángulo muy irregular, con afilado vértice en el interior de la isla, por encima de los 1.500 m de altitud, que es otro factor climático importante.

Las condiciones climáticas del municipio de Santa María de Guía se derivan de su posición septentrional, apreciándose tres altitudes, mientras Moya está influenciado por su situación a barlovento y es más húmedo y lluvioso en las medianías y cumbre, en Gáldar por debajo de los 400 m la aridez es mayor, presentando microclimas que confieren unas características especiales a los quesos.

En estos municipios hay cerca de un millar de especies de plantas que crecen de forma espontánea, de las cuales aproximadamente un centenar son endémicas, consecuencia de los microclimas y las distintas altitudes. Entre las especies que crecen de forma espontánea muchas de ellas son forrajeras autóctonas como el codeso, miscleras, cardos, jaramagos, escobones, etc. y son la base de la alimentación del ganado durante los meses de octubre a abril, lo que proporciona al queso amparado las características organolépticas y olfato-gustativas que lo distinguen del resto y que lo relacionan con el entorno en el que se obtiene.

### Factores humanos y medios de producción

Los rebaños no son de gran tamaño y están compuestos por 70 a 100 ovejas de raza canaria, 2 ó 3 vacas de raza canaria y un número variable de cabras de raza canaria para realizar los quesos de mezcla. Estos rebaños de especies canarias han estado presentes en estos tres municipios desde tiempos anteriores a 1526. Los historiadores que relatan la tradición quesera de estos municipios dan fe de la tradición y convivencia de los pobladores con estos ganados como medio de subsistencia y comercio.

Actualmente la tradición ganadera-quesera continúa en los tres municipios con unas 100 explotaciones de ganado que hacen queso de forma artesanal en las propias granjas, siguiendo los métodos de elaboración tradicionales.

En resumen, podemos decir que las características que diferencian a los quesos amparados están muy vinculadas al terruño, en el que han coincidido factores únicos como:

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

- Una vegetación rica y variada, con especies endémicas y pastos de gran calidad.
- Una importante tradición ganadera de pastoreo que remonta al siglo XV, y que ha sido continuada por los posteriores pobladores que conservaron esta actividad como uno de sus principales medios de vida, haciendo de los quesos una práctica tradicional que nos ha llegado hasta hoy.
- Una localización geográfica concreta, la comarca ya citada, y una topografía que favorece una gran variedad de microclimas que permite al ganado pastar todo el año.
- Un paisaje propio representado por extensos pastizales y asentamientos rurales ligados a esta actividad económica.
- Un sistema de explotación extensivo que demuestra que la obtención de este producto esté íntimamente ligada al territorio, al clima y a la integración de sus productores en el medio.

### **G. ESTRUCTURA DE CONTROL.**

Nombre.- INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Dirección.- Avenida José Manuel Guimerá, 10, Edificio Usos de Múltiples II, 4ª planta, 38003-Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 0034 (922) 476514.

Fax: 0034 (922) 476739.

### **H. ETIQUETADO.**

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de gestión. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización.

En las etiquetas propias de cada madurador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, la fecha de elaboración y los datos que con carácter general determine la legislación vigente. Figurará la mención “Queso de Flor de Guía”, “Queso de Media Flor de Guía” y “Queso de Guía”. Asimismo, en el caso de que el queso sea “artesano” se podrá hacer constar esta circunstancia en la etiqueta.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, correspondientes a quesos protegidos, éstas deberán ser autorizadas por el organismo de control. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo, 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.

### **I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:**

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.
- Real Decreto 1.414/2005, de 25 de noviembre, 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 y la oposición a ellas.”

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

Santa Cruz de Tenerife, a 27 de marzo de 2007.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN,

Pedro Rodríguez Zaragoza

ORDEN de 26 de junio de 2007, por la que se otorga protección transitoria a la denominación **Queso de Flor de Guía y Queso de Guía**.

Vista la solicitud de registro de la denominación “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía”, presentada por la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste, y teniendo en cuenta los siguientes HECHOS

Primero.- La Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste (Proquenor), presentó ante la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, solicitud de registro de la denominación “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía”, que, una vez examinada por el órgano competente y comprobada su adecuación a la normativa aplicable, fue remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su tramitación, acompañada de la documentación a que se refiere la normativa aplicable.

Segundo.- Recibida y comprobada dicha solicitud por el Ministerio, por Resolución de 8 de septiembre de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación (B.O.E. nº 227, de 22.9.06), se procedió a dar publicidad a la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 5.2 del Real Decreto 1.414/2005, de 25 de noviembre, 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, y la oposición a ellas.

Tercero.- Por Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de 15 de marzo de 2007 (B.O.C. nº 61, de 26.3.07) corregida mediante Orden de 27 de marzo (B.O.C. nº 65, de 30.3.07), se adoptó, de conformidad con lo establecido en el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la denominación “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” y se publicó el pliego de condiciones que había de regir la misma.

Cuarto.- En ejercicio de la previsión contenida en el artículo 5.7 del citado Reglamento (CE) 510/2006, y en concordancia con lo establecido en el artículo 10 del citado Real Decreto 1.414/2005, con fecha 21 de mayo de 2007, el Ministerio presentó ante la Comisión Europea la solicitud de inscripción para una decisión definitiva.

### **FUNDAMENTOS DE DERECHO**

Primero.- La competencia para dictar la presente resolución viene determinada por lo dispuesto en el artículo 2.2, letra f) de la Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en concordancia con lo establecido en el artículo 4.1, letra e) del Decreto 31/2007, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, que establece la competencia del Consejero, para aprobar las denominaciones de calidad, entendiéndose que dicha aprobación incluye

## D.O.P. Queso Flor de Guía y Queso de Guía

el dictado de todos aquellos actos decisorios tendentes al reconocimiento de una denominación de calidad.

Segundo.- El artículo 5.6 del citado Reglamento (CE) 510/2006, permite que el Estado miembro conceda una protección a la denominación, a escala nacional y sólo de forma transitoria, a partir de la fecha de presentación de la solicitud ante la Comisión, que cesará a partir de la fecha en la que se adopte una decisión sobre la inscripción en el registro. En su virtud, y a la vista del informe-propuesta emitido por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria,

### RESUELVO:

Primero.- Otorgar protección transitoria, hasta tanto la Comisión Europea adopte una decisión sobre la inscripción en el registro comunitario, a la denominación “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía”, que sólo podrá ser empleada en la comercialización de quesos cuya descripción, zona geográfica de producción, transformación y elaboración, prueba de origen y método de obtención se ajusten, desde la producción hasta la expedición, a lo previsto en el pliego de condiciones publicado en el Boletín Oficial de Canarias nº 65, de 30 de marzo de 2007, mediante Orden de 27 de marzo de 2007.

Segundo.- Ordenar la publicación de esta resolución en el Boletín Oficial de Canarias.

Tercero.- Dicha Orden surtirá efecto el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso contencioso- administrativo ante la Sala correspondiente del Tribunal Superior de Justicia de Canarias en el plazo de dos meses, contados a partir del día siguiente a su publicación, sin perjuicio de que pueda interponerse recurso de reposición, ante este Órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a su publicación, con los efectos previstos en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, sin perjuicio de cualquier otro que estimen oportuno.

Santa Cruz de Tenerife, a 26 de junio de 2007.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN en funciones,  
Pedro Rodríguez Zaragoza.