

Capítulo:	
Epígrafe:	
(Para cubrir en el -Diario Oficial de Galicia-)	

SUMARIO

ORDEN de ____ de _____ de 2017, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de su Consejo Regulador.

TEXTO:

El actual Reglamento de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de su Consejo Regulador fue aprobado por Orden de 19 de noviembre de 2004 de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural. Luego fue ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación mediante la Orden APA/1540/2005, de 17 de mayo.

Posteriormente, después de su proceso de tramitación, esta denominación de origen fue inscrita en el registro europeo de denominaciones de origen protegidas e

indicaciones geográficas protegidas mediante el Reglamento (CE) nº 1229/2008 de la Comisión, de 10 de diciembre.

También con posterioridad a la fecha de aprobación de la citada Orden de 19 de noviembre de 2004 se produjeron cambios normativos importantes en lo relativo al régimen jurídico y de funcionamiento de los consejos reguladores de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas del ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Galicia. Estos cambios tuvieron lugar con la entrada en vigor de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y, posteriormente, con la de uno de sus reglamentos de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. Esta ley y el decreto de desarrollo citado establecen el nuevo marco legal al que deben ajustarse las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas del ámbito gallego y sus consejos reguladores, siendo la novedad de más alcance la configuración de estos órganos como corporaciones de derecho público con personalidad jurídica propia, abandonando su forma jurídica tradicional de entes desconcentrados de la administración carentes de personalidad jurídica diferenciada de ella.

Tras la aprobación del citado Decreto 4/2007 y de acuerdo con lo previsto en su disposición transitoria primera, durante el año 2007 se celebraron elecciones en todos los consejos reguladores del sector agroalimentario existentes en la comunidad autónoma en aquel momento. Los órganos de gobierno resultantes de esos procesos electorales tenían, según lo recogido en el apartado 3 de dicha disposición transitoria, el encargo de elaborar, para su aprobación por la consellería, la propuesta de modificación de su respectivo reglamento para adaptarlo al contenido de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y el del citado decreto de desarrollo. Según el apartado 4 de dicha disposición transitoria, la entrada en vigor del nuevo reglamento determinaría la constitución del Consejo Regulador como corporación de derecho público.

De acuerdo con lo anterior, en meses pasados el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa inició el proceso para la reforma de su reglamento, que culminó con su aprobación por el Pleno y la posterior remisión a la Consellería de Medio Rural.

Por eso, se hace necesario aprobar un nuevo reglamento para la denominación de origen protegida San Simón da Costa y para su Consejo Regulador, adaptado a este nuevo marco legal y a las prescripciones recogidas en el pliego de condiciones con el que se realizó la inscripción de esta denominación en el registro europeo, lo cual es el objeto de esta orden.

Según lo anterior, tras la propuesta del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de acuerdo con lo establecido en la Ley

2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario,

DISPONGO:

Artículo único. Aprobación del Reglamento de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de su Consejo Regulador.

Se aprueba el Reglamento de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de su Consejo Regulador, que figura como anexo de esta orden.

Disposición derogatoria única. *Derogación de la Orden de 19 de noviembre de 2004*

Queda derogada la Orden de 19 de noviembre de 2004, de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural, por la que se aprobó el Reglamento de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de su Consejo Regulador.

Disposición última única. *Entrada en vigor*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, de 2017

Ángeles Vázquez Mejuto

Conselleira del Medio Rural

ANEXO

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “SAN SIMÓN DA COSTA” Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Base legal de la protección

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007 de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, quedan amparados con la denominación de origen protegida San Simón da Costa los quesos que reúnan las características definidas en este reglamento y que cumplan en su producción, elaboración, maduración, ahumado y comercialización todos los requisitos exigidos por este, por el pliego de condiciones comunicado a la Unión Europea y por la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección

La denominación de origen protegida San Simón da Costa quedará protegida frente a un uso distinto al regulado en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores; en este reglamento y demás normativa concordante.

Artículo 3. Órganos competentes

1. La defensa de la denominación de origen protegida San Simón da Costa, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad del queso amparado, queda encomendado al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa, al Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria (Ingacal), a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España, y a la Comisión Europea, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El órgano de control y certificación para los productos de la denominación de origen protegida San Simón da Costa es el Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1.c) de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de Promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el artículo 66 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

Artículo 4. Manual de calidad

La consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del pleno del Consejo Regulador, el Programa de Control, las Instrucciones Técnicas y los Formatos relativos al proceso de control y certificación de la denominación de origen protegida San Simón da Costa, que serán integrados en el Manual de Calidad, Procedimientos Operativos e instrucciones Técnicas.

CAPÍTULO II

Producción de leche

Artículo 5. Zona de producción

La zona de producción de leche apta para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa, está constituida por el área geográfica que abarca la comarca de Terra Chá, que se compone de los siguientes términos municipales, todos ellos en la provincia de Lugo: Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito y A Pastoriza.

Artículo 6. Características de la leche

1. Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche natural y entera, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona o de sus cruces entre sí, pertenecientes a explotaciones inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, siempre que fueran saneadas en el período correspondiente, lo que se acreditará mediante las hojas de saneamiento de la explotación.

2. La leche utilizada debe cumplir las siguientes condiciones:

a) No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración y conservación del queso.

b) En su composición cumplirá los mínimos legalmente establecidos y será en cualquier caso una leche natural íntegra.

c) Deberá cumplir la legislación higiénico - sanitaria vigente y ser apta para la fabricación de queso.

d) Se prohíbe todo tipo de estandarización.

3. El ordeño se hará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche y se cumplirá en todo caso lo establecido al respecto en la legislación vigente.

4. La leche se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación ambiental. La temperatura de conservación no superará los 4 °C. El intervalo máximo entre ordeño e inicio de elaboración será de 48 horas.

5. La recogida y el transporte se organizarán y se realizarán en las mejores condiciones higiénicas posibles, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas, bien mediante cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

6. El órgano de control vigilará y verificará la obtención, conservación, recogida y transporte de la leche. En el Manual de calidad se podrán establecer normas que garanticen que estas operaciones se realizan sin que disminuyan sus cualidades higiénico-sanitarias y, en todo caso, con carácter complementario a lo establecido en esta materia por la normativa vigente.

7. En caso de que la leche reciba un tratamiento de pasteurización, este deberá aplicarse en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, modificado por el reglamento (CE) 2074 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005.

CAPÍTULO III

Elaboración

Artículo 7. Zona de elaboración

La elaboración, maduración y ahumado del queso amparado por la denominación de origen protegida deberá efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas dentro de la zona de producción de la leche delimitada en el artículo 5º de este reglamento, e inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

Artículo 8. Técnicas de elaboración

1. La técnicas empleadas para la manipulación de la leche y de los quesos, así como el control de los procesos de producción, elaboración, maduración y conservación, se ajustarán a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales señaladas en los artículos siguientes, con el objeto de obtener productos de la máxima calidad, conservando las características tradicionales de los quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. No obstante a lo anterior, en el Manual de calidad podrá autorizarse el empleo de prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de los países de destino, así como para satisfacer las exigencias de esos mercados.

Artículo 9. Proceso de elaboración

La elaboración del queso se ajustará a lo dispuesto en la legislación vigente.

Se seguirá el siguiente proceso:

a) Cuajado. El cuajado de la leche se provocará con cuajo cuyo componente activo estará constituido por las enzimas quimosina y pepsina. Las levaduras lácticas utilizadas son *Lactococcus lactis*, en sus diferentes variedades, *Streptococcus cremoris* y *Streptococcus lactis*.

Se emplearán las dosis precisas para que la coagulación se produzca en un tiempo mínimo de 30 minutos y máximo de 40 minutos, manteniéndose la temperatura durante la coagulación entre 31 °C y 33 °C. En caso de que la elaboración sea con leche cruda, estos parámetros se ajustarán a 28-32 °C, y 30-35 minutos.

Se potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas, que favorezcan la calidad del queso San Simón da Costa.

b) Corte. Se harán los cortes necesarios para que la granulometría de la cuajada sea del tamaño de granos de entre 5 y 12 mm de diámetro.

c) Moldeado. Se hará en moldes de formas y dimensiones idóneas para conseguir las características propias del producto certificado.

d) Prensado. Se efectuará en prensas adecuadas, permaneciendo en ellas por el tiempo necesario, durante un mínimo de 3 horas, en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas. Para facilitar la eliminación del suero y el alisado de la corteza, los quesos se envolverán en paños de algodón.

e) Salado. El salado de los quesos se realizará en salmuera con una concentración entre el 14 y el 17%, siendo el tiempo máximo de inmersión de 24 horas.

f) Maduración. El período mínimo de maduración será de 45 días para el formato grande, y de 30 días para el formato pequeño (Bufón), contados a partir de la finalización de la salazón.

Durante el tiempo que dure la maduración los quesos serán sometidos las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que adquieran sus peculiares características.

g) Inmersión en baño antimoho. Es una práctica opcional consistente en sumergir los quesos en un baño con aceite de oliva u otro producto autorizado que inhiba el desarrollo del moho.

h) Ahumado. Se empleará el tiempo necesario hasta conseguir que el queso adquiera su color característico, evitando en todo caso el contacto próximo con el fuego. Siempre se realizará utilizando madera de abedul sin corteza.

Artículo 10. *Prácticas prohibidas*

Para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa queda prohibido:

a) Utilizar caseína o cualquier tipo de caseinatos, leche en polvo y materias grasas, incluida la mantequilla.

b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza del queso y en particular el recubrimiento con parafinas, sustancias plásticas o colorantes, sin perjuicio de lo establecido en los apartados g) y h) del artículo 9º.

CAPÍTULO IV

Características de los quesos y comercialización

Artículo 11. *Características de los quesos*

1. Los quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa deberán estar elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca que cumpla lo establecido en el artículo 6º.

2. Los quesos deberán reunir las características organolépticas y analíticas siguientes:

a) Características organolépticas:

- Forma: intermedia entre trompo y bala, terminando la parte superior en pico.
- Corteza: ahumada, dura e inelástica, de 1 a 3 mm de grosor, de color amarillo-ocre y algo grasienta.
- Pasta: textura fina, grasa, semidura, semielástica y densa, de color entre blanca y amarilla, suave al corte, con aroma y sabor característicos.
- Ojos: existirán en número no muy elevado, de forma redondeada o irregular, de tamaño variable pero inferior a medio guisante.

b) Características analíticas:

- Extracto seco: mínimo un 55%.
- Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco.
- pH: entre 5,0 y 5,6.

3. Los quesos podrán comercializarse de acuerdo con los siguientes formatos:

a) Formato grande, con una maduración mínima de 45 días, un peso al final de esta de entre 0,8 y 1,5 Kg y una altura entre 13 y 18 cm.

b) Formato pequeño o "Bufón", con una maduración mínima de 30 días, un peso al terminar esta de entre 0,4 y 0,8 Kg y una altura entre 10 y 13 cm.

Artículo 12. *Envasado y comercialización del producto*

Los quesos protegidos deberán ser comercializados en piezas enteras y en los envases autorizados por el Consejo Regulador, a los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad.

No obstante, el Consejo Regulador podrá autorizar la comercialización en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

Capítulo V

Control y certificación del producto

Artículo 13. *Autocontrol*

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad de los distintos operadores inscritos en los correspondientes registros de la denominación de origen protegida San Simón da Costa. Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa de este, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de este reglamento y del manual de calidad.

Artículo 14. *Control y certificación*

1. El Ingacal realizará el control y certificación de los quesos elaborados y madurados en las queserías y locales de maduración inscritos en los registros.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones ganaderas, instalaciones y los productos, estarán sometidas al control llevado a cabo por el Ingacal con el objeto de verificar que los productos que ostenten la denominación de origen protegida San Simón da Costa, cumplen los requisitos de este reglamento y demás normativa aplicable.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las ganaderías e instalaciones, revisión de la documentación y análisis físico-químicos y organolépticos de la materia prima y de los quesos.

4. En el Manual de calidad se recogerán las normas que permitan el perfecto control de todos los quesos, e incluso también de las piezas defectuosas o no certificadas, garantizando el origen y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

5. Los quesos amparados por la denominación de origen con destino al consumo, llevarán una contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de

Calidad y bajo la supervisión del Ingacal. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 15. *Producto no conforme*

1. Si se constatará cualquier tipo de incumplimiento en las características de los quesos, o que en su producción, elaboración o maduración no se cumplieran los preceptos de este reglamento, del Manual de calidad, y de las demás disposiciones legales que les afecten, los quesos no podrán ser comercializados bajo el amparo de la denominación. En este caso, el órgano de control podrá emitir una "no conformidad", que será comunicada al interesado para que la corrija en el plazo que se establezca. Antes de la finalización de ese plazo, el interesado deberá comunicar al órgano de control las medidas correctoras adoptadas. Sin perjuicio de lo anterior, cuando las irregularidades detectadas así lo aconsejen, el Ingacal podrá suspender temporalmente la certificación hasta que la empresa adopte las medidas correctoras necesarias, sin que esta suspensión tenga carácter de sanción.

2. Cuando las irregularidades detectadas por el órgano de control puedan ser constitutivas de infracción, este dará cuenta de los hechos a la consellería competente en materia de agricultura para la incoación, si procede, del correspondiente expediente sancionador.

3. Los quesos no considerados aptos para ser amparados podrán ser utilizados para obtener otros productos o para consumo directo si la alteración o defecto no constituye peligro para el consumo. En todo caso, la comercialización de estos quesos deberá realizarse bajo la supervisión del órgano de control y de manera que se evite en todo momento su mezcla o confusión con el producto con derecho al uso de la denominación.

Artículo 16. *Control de los volúmenes producción*

El órgano de control verificará las cantidades de queso amparado por la denominación de origen expedidas al mercado por cada firma inscrita en los correspondientes registros, para comprobar que es correcta su relación con el volumen de leche adquirida a las explotaciones y primeros compradores censados, con las propias existencias y con las adquisiciones de queso amparado a otras firmas inscritas.

Artículo 17. *Declaraciones para el control*

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

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de queserías llevarán un libro de control, según el modelo que se recoja en el Manual de Calidad, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y origen de la leche recibida, número y peso total de los quesos elaborados, locales o cámaras de maduración donde se envíen los quesos con derecho a la denominación de origen protegida San Simón da Costa, y cualquier otro dato que en su momento se considere oportuno añadir.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de locales de maduración y ahumado que maduren queso San Simón da Costa acogido a la denominación, llevarán un libro de control, según modelo recogido en el Manual de Calidad, en el que diariamente anotarán los datos referentes al número de unidades y origen de los quesos que inician el proceso de maduración, así como el total de quesos que se expidan al mercado protegidos por la denominación de origen.

2. Las declaraciones especificadas en el presente artículo, no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 18. Circulación del producto

Toda expedición de quesos con derecho a protección que se realice antes del etiquetado reglamentario entre personas físicas o jurídicas inscritas, aún pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada de un volante de circulación, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

CAPÍTULO VI

Registros

Artículo 19. Registros del Consejo Regulador

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

- a) Registro de explotaciones ganaderas
- b) Registro de queserías o industrias de elaboración
- c) Registro de locales de maduración y ahumado

2. Para poder optar a inscribirse en los registros citados, será necesario que tanto las explotaciones como las queserías estén situadas en la zona de producción y elaboración definida en los artículos 5º y 7º de este reglamento.

Artículo 20. Registro de explotaciones ganaderas

1. En este registro se inscribirán todas las explotaciones ganaderas que estén situadas en la zona de producción y que, reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el Manual de calidad, las personas titulares quieran destinar toda

o parte de su producción de leche a la elaboración de queso amparado por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. En la inscripción figurarán: el nombre del titular de la explotación, lugar, parroquia y ayuntamiento en el que esté ubicada; el registro de explotación agrarias (REAGA), el número de hembras reproductoras, así como la hoja de saneamiento ganadero; y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización y adecuada identificación de las explotaciones ganaderas productoras de leche destinada a la elaboración del queso amparado por la denominación de origen protegido.

Artículo 21. Registro de queserías o industrias de elaboración

1. En este registro se inscribirán todas aquellas instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que, reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el Manual de calidad, las personas titulares quieran destinar su producción a ser amparada por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario/a y arrendatario/a, de ser el caso, la denominación o razón social de la empresa, dirección o domicilio social de esta, localidad y ayuntamiento donde estén ubicadas sus instalaciones, sistema y capacidad de elaboración, número y capacidad de las cámaras frigoríficas, características técnicas de la maquinaria y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización e identificación de la quesería.

3. Con la solicitud de inscripción se adjuntarán planos o croquis acotados de situación, planta y alzados, a escala conveniente, donde se reflejen todos los detalles significativos de construcciones e instalaciones, con una breve descripción.

4. Además de los datos y documentación que se recogen en los apartados 2 y 3 anteriores, se aportará la documentación acreditativa de la inscripción en el Registro industrial de Galicia así como la relativa a aquellos otros registros en que fuera obligatorio inscribirse para el ejercicio de la actividad.

5. En las queserías inscritas en este registro podrán elaborarse otros tipos de quesos diferentes de los protegidos por la denominación de origen protegida San Simón da Costa, siempre y cuando por su forma o características no den lugar a confusión con los quesos amparados. Para estos efectos, las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distinta del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones establecidas en el Manual de calidad para controlar estos productos y garantizar el origen y la calidad de los amparados por la denominación de origen protegida.

6. Toda la leche que entre en las queserías inscritas en la DOP San Simón da Costa para la elaboración del producto protegido, deberá proceder de ganaderías inscritas en los registros del Consejo Regulador.

Artículo 22. Registro de locales de maduración y ahumado

1. En el registro de locales de maduración y ahumado se inscribirán todas aquellas instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración que así lo soliciten y que reúnan condiciones para la maduración y ahumado del queso San Simón da Costa.

También se inscribirán las instalaciones anexas destinadas a la conservación de los quesos.

2. Los locales de maduración deben tener las condiciones idóneas de temperatura, grado higrométrico y ventilación para que los quesos adquieran las características descritas en el artículo 11 de este reglamento.

3. Los requisitos citados en los apartados 2 a 4 del artículo 21 anterior son aplicables a su vez a los locales de maduración y ahumado, con las adaptaciones pertinentes.

4. Los industriales con locales de maduración en los que existan otros tipos de quesos no amparados por la denominación de origen protegida, deberán declarar expresamente el tipo de productos de que se trate y cumplir las normas establecidas al efecto en el Manual de calidad para garantizar el adecuado control de los productos y el origen y la calidad de los quesos protegidos.

Artículo 23. Procedimiento para la inscripción en los registros

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador. Se aportarán los datos, documentación y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes y se utilizarán los impresos que se establezcan en el manual de calidad.

2. Formulada la petición, las solicitudes se transmitirán al órgano de control, a los efectos de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción.

3. De ser el caso, tras el informe favorable del órgano de control, el Consejo Regulador entregará al interesado un certificado acreditativo de la inscripción indicando la actividad o actividades para las cuales queda inscrito.

4. De acuerdo con lo establecido en el apartado 5 del artículo 8º del Decreto 4/2007, el órgano de control denegará, de forma motivada, la inscripción de aquellos solicitantes que no cumplieran los requisitos establecidos, lo cual será comunicado al interesado por el Consejo Regulador. Contra esta decisión podrá interponerse recurso de alzada ante la consellería competente en materia de agricultura.

5. La inscripción en estos registros no exime a los interesados del deber de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente, lo que deberá acreditarse con anterioridad a la inscripción en los registros del Consejo Regulador.

Artículo 24. *Vigencia y renovación de las inscripciones*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos impuestos por las normas de la denominación y demás normativa de aplicación, debiendo comunicarse cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. El Consejo Regulador podrá suspender provisional o definitivamente las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a tales prescripciones, después de la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

2. Las inscripciones en los registros se renovarán cada dos años en el caso de las queserías y locales de maduración y ahumado, y cada cuatro años en el caso de las explotaciones ganaderas. El órgano de control hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

Artículo 25. *Baja en los registros*

1. La baja en los registros puede ser voluntaria o consecuencia de la incoación y resolución de un expediente. Una vez producida esta, deberá transcurrir un año para proceder a una nueva inscripción. Esta limitación no será aplicable en el caso de cambio de titularidad.

2. Será motivo de baja la falta de actividad en la denominación por un período superior a un año en el caso de las queserías y de un año en el caso de las explotaciones ganaderas.

3. Quien se dé de baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VII

Derechos y deberes de los inscritos

Artículo 26. *Derecho al uso de la denominación*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus explotaciones ganaderas en el correspondiente registro establecido en el artículo 20 podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que opte a ser amparado por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan locales de elaboración o de maduración y ahumado inscritos en los registros previstos para tal efecto en los artículos 21 y 22, podrán elaborar, madurar o ahumar queso susceptible de ser amparado por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

3. Únicamente la leche que se obtenga de acuerdo con las condiciones establecidas en este reglamento, en el pliego de condiciones y en el manual de calidad, en las explotaciones ganaderas inscritas en el correspondiente registro, podrá

ser utilizada para la elaboración de los quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

4. Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la denominación de origen protegida San Simón da Costa los quesos elaborados, madurados y ahumados en las queserías y locales de maduración y ahumado, inscritos en los registros del órgano de control.

5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 30, el derecho al uso de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de sus símbolos, anagramas o logotipo, en propaganda, publicidad, documentación, precintas y etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los diferentes registros del Consejo Regulador y bajo la aprobación de este.

6. No obstante lo establecido en el punto 4 anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar que en el etiquetado, presentación y publicidad de productos elaborados en que el queso San Simón da Costa sea un componente principal se indique que están elaborados con queso acogido a la denominación de origen protegida, cuando dicha materia prima esté controlada por el órgano de control y certificación y se cumplan las condiciones de este reglamento y las que al efecto se establezcan en el Manual de calidad.

Artículo 27. Obligaciones generales

1. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en el reglamento de la denominación, así como en el Manual de calidad. También estarán sometidos a los acuerdos que dentro de sus competencias, adopten la Consellería, el Consejo Regulador y el órgano de control.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas inscritas deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

3. Las personas físicas y quienes representen a las personas jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador, están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fueran nombrados.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 4 del artículo 38, el incumplimiento de lo indicado en los párrafos 1 a 3 anteriores podrá comportar la suspensión por un período de hasta dos años en los derechos del inscrito o su baja, tras la decisión del pleno del Consejo Regulador, después de la instrucción del correspondiente expediente. La resolución de suspensión o baja podrá ser objeto de recurso ante la consellería competente en materia de agricultura.

Artículo 28. *Marcas, nombres comerciales y razones sociales*

La utilización por las personas inscritas en los registros del Consejo Regulador de las marcas, nombres comerciales y razones sociales, se ajustará a lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con lo anterior, en caso de que una misma marca, nombre comercial o razón social sea utilizada para la comercialización de quesos de la denominación de origen y otros de similares características que carezcan de ella, deberán introducirse en el etiquetado, presentación y publicidad de estos productos elementos suficientes que permitan diferenciar de forma clara y sencilla el producto con denominación de origen del que no la tiene, para evitar, en todo caso, la confusión en las personas consumidoras.

Artículo 29. *Etiquetado*

1. Las etiquetas de los productos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa se ajustarán, con carácter general, a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado, así como a lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. En las etiquetas de los quesos amparados, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de manera destacada la mención denominación de origen protegida San Simón da Costa, en gallego y/o en castellano y, optativamente, su logotipo, y el identificador europeo de las denominaciones de origen protegidas, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente. Asimismo, en la etiqueta se especificará con qué tipo de leche, cruda o pasteurizada, fue elaborado el queso.

3. En caso de que los quesos sean San Simón da Costa Bufón podrá hacerse constar esta circunstancia en su etiqueta.

Artículo 30. *Logotipo de la denominación*

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa adoptará como logotipo de la denominación el que figura en el anexo de este reglamento.

2. En el exterior de los locales de las empresas inscritas deberá figurar, en un lugar destacado, una placa donde se reproduzca el logotipo de la denominación, de acuerdo con lo que se establezca en el Manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas.

3. Los establecimientos de venta al por menor y los de la restauración que comercialicen producto de la denominación, podrán utilizar su logotipo para identificar los productos acogidos a su protección, haciéndolo siempre de manera que no dé lugar a la confusión de la persona consumidora.

CAPÍTULO VIII

El consejo regulador

Artículo 31. Naturaleza y ámbito competencial

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa es una corporación de derecho público, a la cual se atribuye la gestión de la denominación, con las funciones que determina la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria; el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores; y demás normativa que le sea de aplicación. Tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. El ámbito competencial del Consejo Regulador está limitado a los productos protegidos por la denominación -en cualquiera de sus fases de producción, acondicionamiento, almacenaje, envasado, circulación y comercialización- y a las personas inscritas en los diferentes registros.

3. El Consejo Regulador actuará en régimen de derecho privado, ejerciendo toda clase de actos de administración y gestión, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en que deberá observarse el derecho administrativo. Para estos efectos, de acuerdo con el artículo 32.5 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, se entiende que están sujetas a derecho administrativo las actuaciones del Consejo Regulador en materia de gestión de los registros, de gestión y régimen de cuotas, la aprobación de etiquetas y la autorización de marcas, el régimen electoral y el régimen disciplinario, así como la responsabilidad patrimonial que derive de sus actuaciones sujetas a derecho administrativo.

4. La tutela administrativa sobre el Consejo Regulador la ejercerá la consellería competente en materia de agricultura. De acuerdo con esto, la actividad del Consejo Regulador está sometida al control de la Administración, de acuerdo con lo establecido en los artículos 18 a 21 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30 a 33 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

5. De conformidad con los números 3 y 4 anteriores, las decisiones que adopten los órganos de gobierno del Consejo Regulador cuando ejerzan potestades administrativas podrán ser impugnadas ante la persona titular de la consellería competente en materia de agricultura en la forma y plazos establecidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Artículo 32. Órganos de gobierno del Consejo Regulador

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el Pleno, la Presidencia, la Vicepresidencia y la Comisión Permanente.

Además, el Pleno podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos específicos.

Artículo 33. *El Pleno: Composición y funciones*

1. El Pleno está constituido por:

- Dos vocales en representación del sector productor de leche, elegidos democráticamente por y entre las personas titulares de las explotaciones ganaderas inscritas en los registros de explotaciones ganaderas.

- Cinco vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los titulares inscritos en los registros de queserías y de locales de maduración y ahumado.

2. El Pleno actuará bajo la dirección de la persona que ejerza la Presidencia, que también formará parte de él, y contará con la asistencia, con voz pero sin voto, de la persona que ejerza la secretaría del Consejo regulador.

3. La consellería competente en materia de agricultura podrá designar hasta dos personas que actuarán como delegadas de la Administración y que asistirán a las reuniones del Pleno con voz pero sin voto.

4. El régimen de funcionamiento y las funciones del Pleno, así como los derechos y deberes de sus miembros, serán los contenidos en el capítulo IV del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 34. *La Presidencia*

1. La Presidencia del Consejo Regulador será ejercida por la persona que elija el Pleno, con el voto favorable de la mayoría de sus miembros.

2. El presidente o presidenta no tiene por qué tener la condición previa de vocal. En caso de que así fuera, dejará su vocalía que será ocupada por su sustituto legal, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

3. Las funciones de la Presidencia así como las causas de cese de su titular y demás cuestiones relativas a este órgano serán las recogidas en el citado Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 35. *La Vicepresidencia*

1. El Consejo Regulador tendrá una vicepresidencia que será desempeñada por la persona elegida por y entre los vocales del Pleno.

2. La persona que ejerza la vicepresidencia, sustituirá al presidente o presidenta en los casos de ausencia, enfermedad o vacante.

3. La vicepresidencia ejercerá, además, aquellas funciones que le sean delegadas por la Presidencia.

Artículo 36. *La Comisión permanente*

1. La Comisión Permanente estará formada por las personas que ejerzan la Presidencia, la Vicepresidencia y por el vocal o vocales que decida el Pleno.

2. El Pleno del Consejo Regulador establecerá cuáles son los cometidos específicos que se le encargan. Todas las resoluciones que adopte la Comisión Permanente le serán comunicadas al Pleno en la primera reunión que este celebre.

Artículo 37. *El personal del Consejo Regulador*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa podrá contar con el personal necesario, contratado en régimen de derecho laboral, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 4/2007, de 18 de enero. En la contratación de personal adaptará su actuación a la Ley 16/2010, de 17 de diciembre, de organización y funcionamiento de la Administración general y del sector público autonómico de Galicia. También podrá firmar acuerdos y contratos con el Ingacal para que este le preste los servicios que libremente acuerden en relación con las funciones y actividades del Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador contará con una persona que ejercerá la secretaría, que será designada por el Pleno y que tendrá como cometidos específicos los señalados en el apartado 2 del artículo 28 del citado Decreto 4/2007, de 18 de enero. La persona que ocupe la secretaría podrá pertenecer al cuadro de personal del consejo o estar adscrita al del Ingacal.

CAPÍTULO IX

Régimen económico y contable

Artículo 38. *Recursos económicos*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contar con los recursos económicos establecidos en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria, así como en su reglamento de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. Conforme con la citada normativa, se establecen en este reglamento las siguientes cuotas que deberán abonar los inscritos:

a) Titulares de las explotaciones:

- Cuota de inscripción. Se satisfará por una vez, en el momento de realizar el alta en el consejo regulador.

- Cuota de renovación registral. Se satisfará cada cuatro años, coincidiendo con la renovación de los datos del registro.

b) Elaboradores:

- Cuota de inscripción. Se satisfará una vez, en el momento del alta en el consejo regulador.

- Cuota de renovación registral. Se pagará con periodicidad bienal, coincidiendo con la renovación de datos del registro y la correspondiente visita de inspección.

- Cuota en función de la actividad de la persona inscrita en la denominación, que será proporcional al valor de su producción. Esta cuota podrá alcanzar hasta el 2% del valor del producto certificado, calculado en función del precio medio de la unidad de producto amparado, determinado por el Pleno del consejo regulador en función de los precios del mercado.

- Cuota por las contraetiquetas expedidas. Su importe será hasta el doble del valor material de producción y distribución

3. El Pleno del Consejo Regulador, de acuerdo con los datos agronómicos y del mercado, fijará el precio del producto así como los de las contraetiquetas, para el cálculo de las cuotas correspondientes.

4. El Pleno del Consejo Regulador fijará el plazo para el pago de cada tipo de cuota. En caso de que en dicho plazo no se realizara el pago, la persona inscrita podrá ser suspendida en sus derechos en la denominación hasta que liquide la deuda con el Consejo Regulador. Si en el plazo de un año la persona inscrita no liquidara la deuda, podrá ser dado de baja definitivamente después de la instrucción del correspondiente expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago de acuerdo con lo establecido en los artículos 25 y 27 de este Reglamento.

Artículo 39. Régimen contable

El régimen contable del Consejo Regulador es el que se determina en el artículo 19 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero y en el artículo 31 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

CAPÍTULO X

Régimen electoral

Artículo 40. Régimen electoral del Consejo Regulador

El régimen electoral del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa es el contenido en las secciones primera y segunda del capítulo VI del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

CAPÍTULO XI

Infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 41. *Base legal*

1. El régimen sancionador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa es el establecido en el Título VI de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria de Galicia.

2. Complementa la disposición legal mencionada, el 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, por lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas; la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del régimen jurídico del sector público; y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.

Anexo al Reglamento de la denominación de origen protegida San Simón da Costa
y de su Consejo Regulador

Logotipo de la denominación de origen protegida San Simón da Costa

