

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 Arzúa-Ulloa y de su Consejo Regulador.

TEXTO:

El actual Reglamento de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa y de su Consejo Regulador fue aprobado por Orden de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Política Agroalimentaria de 26 de diciembre de 1997. Posteriormente fue ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación mediante la Orden APA/1540/2005, de 17 de mayo.

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 20/2010 de la Comisión, de 12 de enero de 2010.

También con posterioridad a la fecha de aprobación de la citada Orden de 26 de diciembre de 1997 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 al 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 fechas recientes el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa culminó el proceso para la reforma de su reglamento, 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 Arzúa-Ulloa 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.

Este Reglamento recoge en su artículo 3 y en el capítulo V que el control y la certificación de los quesos de la denominación de origen van a ser realizados por el Consejo Regulador, a través de un órgano integrado en su estructura que actuará con independencia conforme a lo establecido en la letra b) del apartado 1 del artículo 15 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega. Sin embargo, mientras no se produce la necesaria acreditación por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) del Consejo Regulador en el cumplimiento de la Norma UNE-EN-ISO/IEC 17065, estas funciones serán desempeñadas por el Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria (Ingacal), conforme a lo que se recoge en la disposición transitoria única de esta orden.

Según lo expuesto, tras la propuesta del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa 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 Arzúa-Ulloa y de su Consejo Regulador

Se aprueba el Reglamento de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa y de su Consejo Regulador, que figura como anexo de esta orden.

Disposición transitoria única. Certificación de la producción hasta la acreditación del Consejo Regulador

No obstante lo establecido en el apartado 2 del artículo 3 y en el capítulo V del Reglamento de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa y de su Consejo Regulador que figura como anexo de esta orden, la certificación de los productos amparados por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa será realizada por el Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria mientras dicho Consejo Regulador no consiga su acreditación en el cumplimiento de la Norma UNE-EN-ESO/IEC 17065 para la certificación de los quesos de esta denominación de origen.

Disposición derogatoria única. Derogación de la Orden de 26 de diciembre de 1997

Queda derogada la Orden de 26 de diciembre de 1997, de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural, por la que se aprobó el Reglamento de la denominación de origen Arzúa-Ulloa 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 de 2017

Ángeles Vázquez Mejuto

Conselleira del Medio Rural

ANEXO

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “ARZÚA- ULLOA” 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 Arzúa-Ulloa los quesos que reúnan las características definidas en este reglamento y que cumplan en su producción, elaboración, maduración 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 Arzúa-Ulloa 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 Arzúa-Ulloa, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad del queso amparado, quedan encomendados al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa, 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 competente para el control y la certificación de los quesos de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa será su Consejo Regulador a través de un órgano integrado en su estructura, de acuerdo con lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 15 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y según lo establecido en el capítulo V de este Reglamento.

Artículo 4. *Manual de calidad*

La consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del pleno del Consejo Regulador, el Manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, en adelante Manual de calidad, documento en el que se recogerán las normas complementarias de aplicación de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa, en particular las relativas al proceso de control y certificación.

CAPÍTULO II

Producción de la leche

Artículo 5. Zona de producción

La zona de producción de la leche apta para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa está constituida por la totalidad del área geográfica que abarcan los ayuntamientos de las comarcas siguientes:

Provincia de A Coruña:

- Comarca de Arzúa: Arzúa, Boimorto, O Pino y Touro
- Comarca de Betanzos: Curtis y Vilasantar
- Comarca de Terra de Melide: Melide, Santiso, Sobrado y Toques
- Comarca de Ordes: Frades, Mesía, Ordes y Oroso
- Comarca de Santiago: Boqueixón y Vedra

Provincia de Lugo:

- Comarca de la Ulloa: Antas de Ulla, Monterroso y Palas de Rei
- Comarca de Chantada: Carballo, Chantada y Taboada
- Comarca de Lugo: Friol, Guntín y Portomarín

Provincia de Pontevedra:

- Comarca de Deza: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda y Vila de Cruces
- Comarca de Tabeirós-Terra de Montes: A Estrada

Artículo 6. Características de la leche y condiciones de su producción

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.

La alimentación se realizará fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permita, mediante pastoreo.

Los alimentos concentrados de origen vegetal, adquiridos con carácter general fuera de la explotación, se utilizarán únicamente como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado y, en la medida del posible, tendrán su origen en el área delimitada.

El manejo y las instalaciones para la explotación del ganado vacuno dedicado a la producción de la leche con destino a la elaboración de queso Arzúa-Ulloa, cumplirán las condiciones establecidas en este reglamento, en el Manual de calidad y en la legislación vigente al respecto.

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 no deseados y la contaminación ambiental.

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

Artículo 8. Técnicas de elaboración

1. Las 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 Arzúa-Ulloa.

2. No obstante lo establecido en el punto 1 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 normativa vigente.

Se seguirá el siguiente proceso:

a) Cuajado. El cuajado de la leche se realizará con cuajo animal o con otras enzimas coagulantes permitidas por la legislación vigente y expresamente autorizadas en el Manual de calidad. Las levaduras lácticas utilizadas son *Lactococcus lactis*, en sus diferentes variedades, *Streptococcus cremoris* y *Streptococcus lactis*.

El Consejo Regulador potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas. En el Manual de calidad se podrá autorizar el uso de otras levaduras, siempre que favorezcan la calidad del queso Arzúa-Ulloa.

La leche se cuajará a una temperatura de 30 a 35 °C, durante un tiempo, variable en función de las condiciones de la leche y del cuajo, de 30 a 75 minutos.

b) Corte y lavado de la cuajada. Para que el queso adquiriera las características que le son propias y que se señalan en el artículo 11, la cuajada debe ser sometida a los tratamientos siguientes:

- Corte. Se harán los cortes necesarios para que la granulometría de la cuajada sea del tamaño de un grano de maíz (5-10 mm de diámetro.)

- Lavado. Con agua potable, para bajar la acidez de la cuajada hasta niveles adecuados.

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, en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas.

e) Salado. El salado de los quesos se realizará en la cuba sobre la cuajada y/o introduciendo los quesos en salmuera. La salmuera se mantendrá refrigerada y en condiciones microbiológicas adecuadas, permaneciendo en ella los quesos por un espacio de tiempo no superior a las 24 horas.

f) Maduración. La maduración de los quesos se realizará en instalaciones o locales adecuados, en las que habrá una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 90 por ciento y una temperatura inferior a los 15 °C.

El período mínimo de maduración será de seis días, contados a partir de la finalización del prensado, o del salado si este se realiza en salmuera.

En el caso de los quesos curados, el período mínimo de maduración será de seis meses.

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

Artículo 10. *Prácticas prohibidas*

Para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa queda prohibido:

- a) Utilizar cualquier tipo de caseinatos, caseína, leche en polvo, materias grasas incluida la mantequilla, así como cualquier tipo de aditivos, incluso los autorizados legalmente cuando no sean expresamente autorizados en el Manual de calidad. Se puede adicionar cloruro de calcio según la normativa al respecto.

b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características de la corteza del queso.

CAPÍTULO IV

Características de los quesos y comercialización

Artículo 11. Características de los quesos

1. El producto amparado por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa responderá a las características tradicionales de los quesos gallegos elaborados en las comarcas de la Galicia central que se especifican en el artículo 5. Se obtendrán únicamente a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca y responderá a las características de los quesos conocidos tradicionalmente con los nombres, entre otros, de queso de Arzúa, del Ulla, de la Ulloa, de Curtis, de Chantada, de Friol, de Lugo o del país.

2. Los tipos y características particulares de los quesos amparados por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa son los que a continuación se describen:

a) Arzúa-Ulloa:

Queso que, después de la elaboración es sometido a un período de maduración de seis días como mínimo.

Presenta las siguientes características físicas y organolépticas:

- Forma: lenticular o cilíndrica, con los bordes redondeados.
- Peso: oscila entre 0.5 y 3.5 kg.
- Dimensiones: su diámetro está comprendido entre 100 y 260 mm, y su altura entre 50 y 120 mm. En ningún momento la altura podrá ser superior al radio.
- Corteza: fina y elástica, de color amarillo medio a oscuro, brillante, limpia y lisa. Puede presentarse recubierta de una emulsión antimoho, transparente e incolora.
- Pasta: de color uniforme, entre blanco marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas. Puede presentar ojos en número reducido, pequeños, angulosos o redondeados y de distribución irregular.
- Aroma: lácteo, que recuerda el olor de la mantequilla y del yogur, con matices de vainilla, nata y nuez, de intensidad débil.
- Sabor: elemental de leche, ligeramente salado y de acidez media a baja.

- Textura: fina, poco o medianamente húmeda, poco firme y con elasticidad media. En la boca medianamente firme, fundente y soluble, con gomosidad media.

Las características físico-químicas al final de la maduración mínima serán:

- Grasa: mínimo 45%, sobre extracto seco.
- Proteína: mínimo 35%, sobre extracto seco.
- pH: entre 5.0 y 5.5.
- Extracto seco: mínimo 45%
- Porcentaje de agua en materia no grasa: mínimo 68% y máximo 73%.

b) Arzúa-Ulloa de Granja:

Elaborado con leche procedente en su totalidad de las vacas de la propia explotación que elabora el queso.

Sus características físicas, organolépticas y físico-químicas coinciden con las descritas en el apartado anterior.

c) Arzúa-Ulloa Curado:

Se corresponde con el queso conocido tradicionalmente, dentro del área geográfica de la denominación de origen protegida, como “da nabiza”, “do tempo dos nabos” o “de a ano”. Son quesos con un período de maduración de seis meses como mínimo.

Presentan las siguientes características físicas y organolépticas:

- Forma: lenticular o cilíndrica. La cara superior puede presentar forma cóncava.
- Peso: oscila entre 0.5 y 2 kg.
- Dimensiones: Su diámetro está comprendido entre 120 y 200 mm y su altura entre 30 y 100 mm.
- Corteza: no diferenciada, de color amarillo muy intenso, brillante y de aspecto graso. Puede presentarse recubierto de una emulsión antimoho, transparente e incolora.
- Pasta: amarilla intensa, más pálida en el centro, muy compacta. Puede presentar escasos ojos.
- Aroma: muy intenso, de tipo lácteo, y resalta un fuerte olor a mantequilla ligeramente rancia. La sensación olorosa es penetrante y de picor.

- Sabor: salado, de baja acidez y amargor medio a bajo. El sabor es a mantequilla predominantemente, con ligeras notas a vainilla y frutos secos y puede fluctuar entre el centro y la corteza. Destaca una sensación de picor. El regusto es amargo, a mantequilla y a vainilla.

- Textura: En sus características mecánicas es dura, de corte difícil, pudiendo presentar fracturas, principalmente hacia los bordes, que estarán más secos. Al tacto es homogénea y muy compacta. En su composición presenta un grado elevado de grasa y una humedad muy baja.

Las características físico-químicas del producto terminado son:

- Grasa: mínimo 50%, sobre extracto seco.
- pH: entre 5.1 y 5.4
- Extracto seco: mínimo 65%

3. Los productos deberán presentar las cualidades organolépticas y demás características propias, relacionadas en el apartado 2 anterior. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa.

Artículo 12. *Envasado y comercialización del producto*

1. El queso amparado por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa sólo podrá comercializarse si su corteza conserva las características externas naturales de la maduración. En los casos en los que la distribución comercial lo requiera, el Manual de calidad podrá recoger las condiciones bajo las que se podrá permitir el recubrimiento de los quesos con una emulsión transparente e incolora, siempre que no se perjudique su calidad y que la corteza conserve su aspecto y color naturales.

2. Los quesos protegidos por la denominación de origen sólo podrán circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones de maduración inscritas en envases autorizados en el Manual de calidad que no perjudiquen su calidad e imagen y que cumplan lo previsto en la legislación vigente.

3. La comercialización de los quesos con denominación se hará por piezas enteras, aunque en el Manual de calidad se podrá autorizar la comercialización del queso en porciones, admitiéndose su corte y troceado en los puntos de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice el origen del producto y su calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

4. Para la promoción y defensa de la denominación, incluso fuera del área de elaboración, el Consejo Regulador podrá establecer acuerdos de colaboración con grandes superficies, tiendas especializadas y otros canales de distribución para desarrollar tanto actividades informativas como formativas.

CAPÍTULO V

Control y certificación

Sección primera

Organización del Consejo Regulador para la realización del control y la certificación

Artículo 13. Órgano de Control y Certificación y Comité de Certificación

1. Para el ámbito competencial de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa se constituye en el seno de su Consejo Regulador un Órgano de Control y Certificación, que tendrá la responsabilidad sobre el control y la certificación de los quesos amparados por la marca de conformidad de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa.

2. El Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador actuará con autonomía de sus órganos de gobierno, de acuerdo con lo establecido en el artículo 15.1º b) de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el artículo 65 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.

3. El Órgano de Control y Certificación contará con personal técnico con funciones inspectoras y de control, que serán habilitados por la consellería competente en materia de agricultura y que actuarán bajo la dirección de la persona que ejerza la dirección técnica.

4. El Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador contará con el Comité de Certificación, órgano colegiado encargado de la toma de decisión en relación con la certificación realizada por el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa.

Artículo 14. Actividad de los inspectores del Órgano de Control y Certificación

1. De acuerdo con lo que se establece en el artículo 54 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, en el ejercicio de sus funciones, el personal del Órgano de Control y Certificación que realice actuaciones de inspección y que esté habilitado por la consellería competente en materia de agricultura, tendrá la consideración de agente de la autoridad y podrá solicitar la colaboración de cualquier administración pública, de las organizaciones profesionales y de las organizaciones de consumidores. Asimismo, podrá solicitar la ayuda que precise de las fuerzas y cuerpos de seguridad.

2. Cuando, en el ejercicio de sus funciones, el personal inspector del Órgano de Control y Certificación, debidamente habilitado por la consellería competente en materia de agricultura, detecte irregularidades que puedan ser constitutivas de

infracción, los hechos serán puestos en conocimiento de dicha consellería para el inicio, si procede, del correspondiente procedimiento sancionador.

Artículo 15. Funciones y composición del Comité de Certificación

1. Son funciones del Comité de Certificación las siguientes:

a) Emitir informe preceptivo y vinculante sobre las solicitudes de inscripción de los operadores en los registros del Consejo Regulador y de ampliación o modificación que afecten al alcance de la certificación concedida, así como sobre la suspensión temporal o la retirada definitiva de dicha certificación.

b) Emitir informe preceptivo y vinculante sobre la certificación o no de productos, en los casos en que se presenten faltas de conformidad que les afecten.

c) Colaborar con el Pleno en la aplicación y desarrollo de las normas técnicas y procedimientos de control, que se integrarán en el Manual de calidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa.

2. El Comité de Certificación estará integrado por lo menos por tres miembros y su composición será la establecida en el Manual de calidad.

Artículo 16. Funcionamiento del Comité de Certificación

1. Los miembros del Comité de Certificación estarán obligados a actuar con total imparcialidad y mantendrán la confidencialidad sobre las deliberaciones y cualquier aspecto que afecte a los expedientes examinados.

2. El Comité de Certificación se reunirá con una frecuencia mínima semestral o con mayor frecuencia cuando las solicitudes de certificación o las actividades de control y certificación así lo requieran.

3. La convocatoria para la reunión del Comité de Certificación se hará por escrito, mediante correo postal, electrónico o fax, y con una antelación mínima de 48 horas previas a la reunión.

4. Para la válida constitución del Comité de Certificación será necesaria la presencia de todos sus miembros.

5. Los acuerdos del Comité de Certificación serán adoptados por unanimidad.

6. Los informes emitidos por el Comité de Certificación contendrán todos los acuerdos tomados en la sesión, actuando como acta de esta, la cual estará firmada por todos sus miembros.

7. En el Manual de calidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa podrán recogerse normas complementarias en relación al funcionamiento del Comité de Certificación.

Artículo 17. *El Comité de Partes*

1. Para garantizar la imparcialidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa en el proceso de certificación, este contará con el apoyo del Comité de Partes, en el cual estarán representadas todas las partes significativamente interesadas en dicho proceso, de acuerdo con lo establecido en la norma UNE-EN-ESO/IEC 17065.

2. De acuerdo con lo recogido en el apartado anterior, en este comité estarán representados los operadores inscritos, los consumidores y expertos en certificación de producto, sin que haya predominio de un interés en particular.

3. En el Manual de calidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa se establecerán las normas en relación con la constitución y funcionamiento del Comité de Partes.

Artículo 18. *Funciones del Comité de Partes*

Las funciones del Comité de Partes son:

a) Colaborar en el planteamiento de las políticas relacionadas con la imparcialidad de las actividades de certificación.

b) Contrarrestar cualquier tendencia por parte de los órganos del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa a permitir que consideraciones comerciales o de otra índole interfieran en la prestación sistemáticamente objetiva de las actividades de certificación.

c) Aconsejar en aspectos que afecten a la confianza en la certificación, a la transparencia o a la percepción del público.

d) Estudiar las reclamaciones presentadas contra las decisiones del Comité de Certificación.

Sección segunda

Control y certificación de la producción

Artículo 19. *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 Arzúa-Ulloa. 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 20. *Procedimientos para el control de la producción*

1. En el Manual de calidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa se recogerán los procedimientos que se emplearán para la realización de un control efectivo sobre todos los procesos de producción, elaboración, maduración, etiquetado y comercialización de los quesos que pretendan utilizar el aval de certificación de la denominación.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, las instalaciones y los productos estarán sometidas al control llevado a cabo por el Órgano de Control y Certificación con el objeto de verificar que los productos que ostenten la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa cumplen los requisitos de este reglamento y demás normativa aplicable.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las ganaderías e instalaciones industriales, revisión de la documentación y un control del cumplimiento de las características del producto descritas en este reglamento.

4. El proceso de control y certificación implicará la toma de muestras aleatoria del producto, que se someterán a análisis de sus características. El Comité de Certificación, a la vista del resultado de los análisis, así como de los demás datos relativos de las auditorías, resolverá lo que proceda en relación con la certificación.

Artículo 21. Control de los volúmenes de producción

El órgano de control verificará las cantidades de queso amparado por la denominación de origen protegida 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 la otras firmas inscritas.

Artículo 22. 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 inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador estarán obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

a) Todos las personas titulares de empresas que actúen como primeros compradores de leche, presentarán, en la primera quincena de cada trimestre, declaración de las compras de leche efectuadas en el trimestre anterior a ganaderos titulares de explotaciones inscritas en los registros de la denominación y de las ventas efectuadas en el mismo período a otros primeros compradores e industrias elaboradoras inscritas en dichos registros, y cualquier otro dato que en su momento el órgano de control pueda considerar necesario para una correcta ejecución de sus tareas. El modelo de declaración será establecido en el Manual de calidad.

b) 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 pleno derecho a la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa, y cualquier otro dato que en su momento se considere oportuno añadir para un adecuado control.

Asimismo, en la segunda quincena de cada mes presentarán al órgano de control una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior.

c) Todas las firmas inscritas en el registro de locales de maduración que maduren queso Arzúa-Ulloa Curado acogido a la denominación, llevarán un libro de control, según el 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.

También, en la segunda quincena de cada mes, presentarán al órgano de control una declaración donde se recojan todos los datos del mes anterior.

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 23. Control en la circulación del producto

1. Toda expedición de quesos con derecho a la 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.

2. La persona expedidora comunicará previamente al Consejo Regulador la intención de realizar la expedición, para que el órgano de control haga constar la certificación de origen en el documento de acompañamiento, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente.

Artículo 24. Contraetiqueta

Los quesos amparados por la denominación de origen con destino al consumo llevarán una contraetiqueta numerada que incluirá el logotipo de la denominación. Esta contraetiqueta será controlada y expedida por el Consejo Regulador.

Artículo 25. Faltas de conformidad detectadas y su tratamiento

1. De acuerdo con la norma UNE-EN-ISO/IEC 17065 sobre requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios, se definen como faltas de conformidad las desviaciones respecto a los requisitos establecidos para el producto o respecto a los requisitos de certificación establecidos por la entidad que la realiza.

2. Las faltas de conformidad serán documentadas por la dirección técnica del Órgano de Control y Certificación y evaluadas por el Comité de Certificación, que emitirá informe sobre la situación de la certificación de los productos y/o medios de producción afectados. Dicho informe puede determinar la suspensión temporal e incluso la retirada definitiva de la certificación al operador, lo que supondría, tras el acuerdo del Pleno y la instrucción del correspondiente expediente, la baja definitiva del registro. Tanto la suspensión como la baja deberán ser comunicadas por la Presidencia del Consejo Regulador al operador afectado. La dirección técnica podrá tomar la decisión de la suspensión provisional hasta la toma de decisión definitiva por el Comité de Certificación.

3. Los quesos que el Órgano de Control y Certificación no considere aptos para ser amparados, además de perder el derecho al uso de la denominación, deberán permanecer inmovilizados y perfectamente identificados, bajo su supervisión. El Órgano de Control y Certificación vigilará en todo momento el destino de esos quesos que, en ningún caso, podrán ser protegidos con la denominación de origen. Su comercialización se hará, en todo caso, sin que pueda dar lugar a confusión con los productos protegidos por la denominación.

4. Cuando el Órgano de Control y Certificación del Consejo Regulador detecte una falta de conformidad que pueda ser constitutiva de infracción, dará cuenta de los hechos a la consellería competente en materia de agricultura para la incoación, si procede, del correspondiente expediente sancionador.

5. En el Manual de calidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa se especificará el procedimiento que se aplicará a las faltas de conformidad detectadas.

CAPÍTULO VI

Registros

Artículo 26. Registros del Consejo Regulador

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros, que estarán a disposición del órgano de control:

- a) Registro de explotaciones ganaderas.
- b) Registro de primeros compradores de leche.
- c) Registro de queserías o industrias de elaboración.
- d) Registro de locales de maduración.

2. Para poder optar a inscribirse en los registros citados será necesario que tanto las explotaciones como las queserías y los locales de maduración estén situados en la zona de producción y elaboración definida en los artículos 5 y 7 de este Reglamento.

Artículo 27. Registro de explotaciones ganaderas

1. En el Registro de explotaciones ganaderas se inscribirán todas las explotaciones que estén situadas en la zona de producción y que, además de reunir 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 Arzúa-Ulloa.

2. En la inscripción figurarán: el nombre de la persona titular de la explotación y, de ser el caso, de la colona, aparcera, arrendataria o cualquier otra persona titular de derecho real o personal que la faculte para gestionar la explotación; el nombre de dicha explotación, lugar, parroquia y ayuntamiento en el que esté ubicada; el Registro de explotaciones 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 protegida.

Artículo 28. Registro de primeros compradores de leche

1. En el Registro de primeros compradores de leche se inscribirán las instalaciones de las empresas que no sean elaboradoras que actúen como intermediarias entre las explotaciones productoras de leche y las queserías de la denominación de origen.

2. En la inscripción figurarán: el nombre de la persona propietaria y, de ser el caso, de la arrendataria; la denominación o la razón social de la empresa, su domicilio social, los datos de localización de sus instalaciones, su capacidad y la capacidad de recogida; el número, la identificación y características de los vehículos de recogida y cuantos datos sean precisos para la calificación, localización e identificación de la empresa.

3. Las empresas inscritas en este registro podrán tener las instalaciones fuera del área geográfica de la denominación y dedicarse a realizar la recogida de leche de personas productoras no inscritas, incluso de fuera de la zona de producción si, en todo caso, se programan circuitos de recogida independientes de los correspondientes a los de los productores inscritos en la denominación y se garantiza la trazabilidad de la leche.

Por eso, las personas titulares de las empresas inscritas en este registro que recojan leche de productores/as no inscritos/as deberán declarar expresamente esta circunstancia en el momento de la inscripción y comprometerse a cumplir las normas que se puedan establecer en el Manual de calidad para garantizar el control de la leche utilizada como materia prima para la elaboración del queso de la denominación de origen.

Artículo 29. 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, además de reunir 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 Arzúa-Ulloa.

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 acompañarán 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 Arzúa-Ulloa, 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 distintas 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.

Artículo 30. Registro de locales de maduración

1. En este registro 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 curación del queso Arzúa-Ulloa.

Esta inscripción no será necesaria para las cámaras de maduración propias de las instalaciones de las queserías inscritas, siempre que estén situadas en el mismo recinto.

2. Los locales de maduración deben tener las condiciones adecuadas 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 el artículo anterior del presente reglamento son aplicables a su vez en este caso, con las adaptaciones pertinentes.

4. Las personas titulares de 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 31. Procedimiento para la inscripción en los registros

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador aportando los datos, documentación y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, utilizando 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 podrá entregar a petición de la persona interesada un certificado acreditativo de la inscripción indicando la actividad o actividades para las cuales queda inscrita. En el caso de las queserías se entregará un documento acreditativo de su certificación como elaboradoras del queso acogido a la DOP Arzúa-Ulloa, siempre que en las auditorías se compruebe el cumplimiento de los requisitos de elaboración establecidos en este reglamento.

4. De acuerdo con lo establecido en el apartado 5 del artículo 8 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 se podrá interponer reclamación ante el Comité de Partes, de acuerdo con lo recogido en el Manual de calidad.

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 32. 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 y deberá 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 certificadas y locales de maduración, y cada cuatro años en el caso de las explotaciones ganaderas y de los primeros compradores de leche. El órgano de control hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

Artículo 33. 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 dos años 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 34. 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 27 podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que opte a ser amparado por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa.

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan locales de elaboración o de maduración inscritos en los registros previstos para tal efecto en los artículos 29 y 30, podrán elaborar, o madurar en su caso, queso susceptible de ser amparado por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa.

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 Arzúa-Ulloa.

4. Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa los quesos elaborados, y madurados en las queserías y locales de maduración inscritos en los registros del Consejo Regulador.

5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 38, el derecho al uso de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa y de sus símbolos, anagramas o

logotipo, en propaganda, publicidad, documentación, precintos 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 5 anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar que en el etiquetado, presentación y publicidad de productos elaborados en que el queso Arzúa-Ulloa 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 35. 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 y el Consejo Regulador.

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 quien represente 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 46, el incumplimiento de lo indicado en los apartados 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 36. 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 los consumidores.

Artículo 37. Etiquetado

1. Las etiquetas de los productos amparados por la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa 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 Arzúa-Ulloa", en gallego y/o en castellano, y el logotipo europeo identificador de las denominaciones de origen protegidas. Figurarán además 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 el caso de los quesos Arzúa-Ulloa "de Granja" podrá hacerse constar esta mención en su etiqueta. En el caso del Arzúa-Ulloa "Curado" será obligatorio indicar esta mención y el Consejo Regulador podrá establecer una contraetiqueta diferenciada para este tipo de queso.

Artículo 38. Logotipo de la denominación

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa adoptará como logotipo de la denominación el que figura en el anexo de este reglamento.

2. En el exterior de los locales de las queserías que elaboren el producto certificado 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. En todo caso, será necesaria la comunicación previa al Consejo Regulador, que podrá rechazar de manera motivada el empleo del logotipo por terceros.

CAPÍTULO VIII

El Consejo Regulador

Artículo 39. Naturaleza y ámbito competencial

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa 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. Conforme a 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, de procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Artículo 40. 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 41. El Pleno: Composición y funciones

1. El Pleno está constituido por:

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

-Seis vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre las personas titulares de instalaciones inscritas en los registros de queserías y locales de maduración. Este censo se dividirá en dos subcensos, uno para las instalaciones con un menor volumen de producción hasta acumular el 40% de la total, que elegirán tres vocales, y otro con las instalaciones que acumulen el 60% restante de la producción, que elegirán los otros tres vocales. En caso de que en este subcenso hubiera menos de tres personas inscritas, el número de vocales se ajustaría al de inscritos, incrementándose el número de vocales a elegir por el otro subcenso lo necesario para mantener el número de vocales totales correspondiente a este censo.

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/del secretaria/o 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 42. *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, siendo necesaria, en la primera votación el apoyo de más de la mitad de estos.

2. El presidente o presidenta no tiene por que 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 43. *La Vicepresidencia*

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

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 44. La Comisión permanente

1. La Comisión Permanente estará formada por la presidencia, la vicepresidencia y por uno o varios de los vocales de acuerdo con la decisión que adopte el Pleno.

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

Artículo 45. El personal del Consejo Regulador

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa 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.

CAPÍTULO IX

Régimen económico y contable

Artículo 46. 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 a la citada normativa, se establecen en este reglamento las siguientes cuotas que deberán abonar al Consejo Regulador las personas inscritas:

a) Titulares de las explotaciones productoras de la leche:

-Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

-Cuota de renovación registral: se satisfará con una periodicidad cuatrianual, coincidiendo con la renovación de los datos del registro.

-Cuota en función de la actividad del inscrito en la denominación: se abonará anualmente y equivaldrá a un porcentaje, no mayor del 1%, del valor de la materia prima, calculado por el Consejo Regulador a partir de la estimación del precio medio percibido por los productores.

b) Primeros compradores:

-Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

-Cuota de renovación registral: se satisfará con una periodicidad cuatrianual, coincidiendo con la renovación de los datos del registro.

-Cuota en función de la actividad del inscrito en la denominación: se abonará anualmente y equivaldrá a un porcentaje del valor de la materia prima comercializada calculado por el Consejo Regulador en función de la estimación del precio medio percibido.

-Cuota del servicio del control: se abonará tras las visitas de control y se calculará en función del coste por hora de auditoría y el número medio de horas de auditoría, calculado a su vez en función del volumen de actividad de la empresa.

c) Elaboradores:

-Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

-Cuota de renovación registral: se satisfará con una periodicidad bienal, coincidiendo con la renovación de los datos del registro

-Cuota en función de la actividad del inscrito en la denominación: se abonará en función de la elaboración, conjuntamente con cada cuota por las contraetiquetas expedidas. Esta cuota podrá llegar hasta el 2 % del valor del producto certificado calculado por el Consejo Regulador en función del precio medio en origen de la unidad de producto amparada.

-Cuota del servicio del control: se abonará tras las visitas de control y se calculará en función del coste por hora de auditoría y el número medio de horas de auditoría, calculado a su vez en función del volumen de actividad de la empresa.

-Cuota por las contraetiquetas expedidas: será satisfecha siempre que los elaboradores soliciten contraetiquetas y su importe será hasta el doble del valor material de su producción y distribución.

3. El Pleno del Consejo Regulador fijará para cada año el valor de las cuotas de carácter fijo y los porcentajes que sirven de base para el cálculo de las variables, y de acuerdo con los datos del mercado, el precio medio en origen de la materia prima y del producto terminado así como el de la hora de auditoría y el 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 el 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 33 y 35 de este Reglamento.

Artículo 47. 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 48. Régimen electoral del Consejo Regulador

El régimen electoral del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa 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 49. Base legal

El régimen sancionador de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa 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. 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, en 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, de 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 Arzúa-Ulloa y de su Consejo Regulador

Logotipo de la denominación de origen protegida Arzúa-Ulloa

