

| | |
|--|--|
| Capítulo: | |
| Epígrafe: | |
| (Para cubrir no -Diario Oficial de Galicia-) | |

SUMARIO

ORDE do ___ de _____ de 2017, pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador.

TEXTO:

O actual Regulamento da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador foi aprobado por Orde da Consellería de Agricultura, Gandería e Política Agroalimentaria do 26 de decembro de 1997. Posteriormente foi ratificado polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación mediante a Orde APA/1540/2005, do 17 de maio.

Logo do seu proceso de tramitación, esta denominación de orixe foi inscrita no rexistro europeo de denominacións de orixe protexidas e indicacións xeográficas protexidas mediante o Regulamento (CE) nº 20/2010 da Comisión, do 12 de xaneiro de 2010.

Tamén con posterioridade á data de aprobación da citada Orde do 26 de decembro de 1997 producíronse cambios normativos importantes no relativo ao réxime xurídico e de funcionamento dos consellos reguladores das denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas do ámbito territorial da Comunidade Autónoma de Galicia. Estes cambios tiveron lugar coa entrada en vigor da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e, posteriormente, coa dun dos

seus regulamentos de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. Esta lei e o decreto de desenvolvemento citado establecen o novo marco legal ao que deben axustarse as denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas do ámbito galego e os seus consellos reguladores, sendo a novidade de máis alcance a configuración destes órganos como corporacións de dereito público con personalidade xurídica de seu, abandonando a súa forma xurídica tradicional de entes desconcentrados da administración carentes de personalidade xurídica diferenciada dela.

Tras a aprobación do citado Decreto 4/2007 e de acordo co previsto na súa disposición transitoria primeira, durante o ano 2007 celebráronse eleccións en todos os consellos reguladores do sector agroalimentario existentes na comunidade autónoma naquel momento. Os órganos de goberno resultantes deses procesos electorais tiñan, segundo o recollido na alínea 3 da dita disposición transitoria, o encargo de elaborar, para a súa aprobación pola consellería, a proposta de modificación do seu respectivo regulamento para adaptalo ao contido da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e ao citado decreto de desenvolvemento. Segundo a alínea 4 da devandita disposición transitoria, a entrada en vigor do novo regulamento determinaría a constitución do Consello Regulador como corporación de dereito público.

De acordo co anterior, en datas recentes o Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa culminou o proceso para a reforma do seu regulamento, coa súa aprobación polo Pleno e a posterior remisión á Consellería do Medio Rural.

Por iso, faise necesario aprobar un novo regulamento para a denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e para o seu Consello Regulador, adaptado a este novo marco legal e ás prescricións recollidas no prego de condicións co que se realizou a inscrición desta denominación no rexistro europeo, o cal é o obxecto desta orde.

Este Regulamento recolle no seu artigo 3 e no capítulo V que o control e a certificación dos queixos da denominación de orixe van ser realizados polo Consello Regulador, a través dun órgano integrado na súa estrutura que actuará con independencia conforme ao establecido na letra b) do apartado 1 do artigo 15 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega. Porén, mentres non se produce a necesaria acreditación pola Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) do Consello Regulador no cumprimento da Norma UNE-EN-ISO/IEC 17065, estas funcións serán desempeñadas polo Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal), conforme o que se recolle na disposición transitoria única desta orde.

Segundo o exposto, tras a proposta do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e de acordo co establecido na Lei 2/2005, de 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario,

DISPOÑO:

Artigo único. *Aprobación do Regulamento da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador*

Apróbase o Regulamento da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador, que figura como anexo desta orde.

Disposición transitoria única. *Certificación da produción ata a acreditación do Consello Regulador*

Non obstante o establecido no apartado 2 do artigo 3 e no capítulo V do Regulamento da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador que figura como anexo desta orde, a certificación dos produtos amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa será realizada polo Instituto Galego da Calidade Alimentaria mentres o dito Consello Regulador non acade a súa acreditación no cumprimento da Norma UNE-EN-ISO/IEC 17065 para a certificación dos queixos desta denominación de orixe.

Disposición derogatoria única. *Derrogación da Orde do 26 de decembro de 1997*

Queda derogada a *Orde do 26 de decembro de 1997*, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, pola que se aprobou o Regulamento da denominación de orixe Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador.

Disposición derradeira única. *Entrada en vigor*

A presente orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, __de _____ de 2017

Ángeles Vázquez Mejuto

Conselleira do Medio Rural

ANEXO

REGULAMENTO DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA “ARZÚA- ULLOA” E DO SEU CONSELLO REGULADOR

CAPÍTULO I

Disposicións xerais

Artigo 1. Base legal da protección

De acordo co disposto no Regulamento (UE) 1151/2012, do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios; na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007 do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, quedan amparados coa denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa os queixos que reúnan as características definidas neste regulamento e que cumpran na súa produción, elaboración, maduración e comercialización todos os requisitos esixidos por este, polo prego de condicións comunicado á Unión Europea e pola lexislación vixente.

Artigo 2. Extensión da protección

A denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa quedará protexida fronte a un uso distinto ao regulado na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, neste regulamento e demais normativa concordante.

Artigo 3. Órganos competentes

1. A defensa da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do seu cumprimento, así como o fomento e control da calidade do queixo amparado, quedan encomendados ao Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa, ao Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal), á Xunta de Galicia, ao Goberno de España, e á Comisión Europea, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. O órgano competente para o control e a certificación dos queixos da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa será o seu Consello Regulador a través dun órgano integrado na súa estrutura, de acordo co disposto na letra b) do apartado 1 do artigo 15 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e segundo o establecido no capítulo V deste Regulamento.

Artigo 4. Manual de calidade

A consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras a proposta do pleno do Consello Regulador, o Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas, en diante Manual de calidade, documento no que se recollerán as normas complementarias de aplicación da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa, en particular as relativas ao proceso de control e certificación.

CAPÍTULO II

Producción do leite

Artigo 5. Zona de produción

A zona de produción do leite apto para a elaboración de queixos amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa está constituída pola totalidade da área xeográfica que abarcan os concellos das comarcas seguintes:

Provincia da Coruña:

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

Provincia de Lugo:

- Comarca da Ulloa: Antas de Ulla, Monterroso e Palas de Rei
- Comarca de Chantada: Carballedo, Chantada e Taboada
- Comarca de Lugo: Friol, Guntín e Portomarín

Provincia de Pontevedra:

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

Artigo 6. Características do leite e condicións da súa produción

1. Para a elaboración do queixo protexido por esta denominación empregárase leite natural e enteiro procedente da muxidura de vacas das razas rubia galega, pardo alpina, frisona ou dos seus cruzamentos entre si, pertencentes a explotacións inscritas no correspondente rexistro do Consello Regulador, sempre que fosen saneadas no

período correspondente, o que se acreditará mediante as follas de saneamento da explotación.

A alimentación realizarase fundamentalmente a base das forraxes producidas pola propia explotación, aproveitados, cando a climatoloxía o permita, mediante pastoreo.

Os alimentos concentrados de orixe vexetal, adquiridos con carácter xeral fóra da explotación, utilizaranse unicamente como complemento para cubrir as necesidades enerxéticas do gando e, na medida do posible, terán a súa orixe na área delimitada.

O manexo e as instalacións para a explotación do gando vacún dedicado á produción do leite con destino á elaboración de queixo Arzúa-Ulloa, cumprirán as condicións establecidas neste regulamento, no Manual de calidade e na lexislación vixente ao respecto.

2. O leite utilizado debe cumprir as seguintes condicións:

a) Non conterá custosos, nin conservantes, nin inhibidores ou produtos medicamentosos que poidan incidir na elaboración, maduración e conservación do queixo.

b) Na súa composición cumprirá os mínimos legalmente establecidos e será en calquera caso un leite natural íntegro.

c) Deberá cumprir a lexislación hixiénico-sanitaria vixente e ser apta para a fabricación de queixo.

d) Prohíbese todo tipo de estandarización.

3. A muxidura farase en condicións que garantan a obtención hixiénica do leite e cumprirse en todo caso o establecido ao respecto na lexislación vixente.

4. O leite conservarase convenientemente para evitar o desenvolvemento de microorganismos non desexados e a contaminación ambiental.

5. A recollida e o transporte organizaranse e realizaranse nas mellores condicións hixiénicas posibles, ben en cisternas isotérmicas ou frigoríficas, ben mediante calquera outro sistema que garanta que a calidade do leite non se deteriore.

6. O órgano de control vixiará e verificará a obtención, conservación, recollida e transporte do leite. No Manual de calidade poderanse establecer normas que garantan que estas operacións se realizan sen que diminúan as súas calidades hixiénico-sanitarias e, en todo caso, con carácter complementario ao establecido nesta materia pola normativa vixente.

7. No caso de que o leite reciba un tratamento de pasteurización, este deberá aplicarse nas condicións establecidas no Regulamento (CE) 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas

específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal, modificado polo regulamento (CE) 2074 da Comisión, do 5 de decembro de 2005.

CAPÍTULO III

Elaboración

Artigo 7. Zona de elaboración

A elaboración e maduración do queixo amparado pola denominación de orixe protexida deberá efectuarse en instalacións axeitadas, situadas dentro da zona de produción do leite delimitada no artigo 5 deste regulamento, e inscritas nos correspondentes rexistros do Consello Regulador.

Artigo 8. Técnicas de elaboración

1. As técnicas empregadas para a manipulación do leite e dos queixos, así como o control dos procesos de produción, elaboración, maduración e conservación, axustaranse á lexislación vixente e ás prácticas tradicionais sinaladas nos artigos seguintes, co obxecto de obter produtos da máxima calidade, conservando as características tradicionais dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

2. Non obstante o establecido no punto 1 anterior, no Manual de calidade poderá autorizarse o emprego de prácticas que se consideren indispensables para o cumprimento da lexislación dos países de destino, así como para satisfacer as esixencias deses mercados.

Artigo 9. Proceso de elaboración

A elaboración do queixo axustarase ao disposto na normativa vixente.

Seguirase o seguinte proceso:

a) Callado. O callado do leite realizarase con callo animal ou con outros enzimas coagulantes permitidos pola lexislación vixente e expresamente autorizados no Manual de calidade. Os fermentos lácticos utilizados son *Lactococcus lactis*, nas súas diferentes variedades, *Streptococcus cremoris* e *Streptococcus lactis*.

O Consello Regulador potenciará a recuperación e o uso de cepas autóctonas. No Manual de calidade poderase autorizar o uso doutros fermentos, sempre que favorezan a calidade do queixo Arzúa-Ulloa.

O leite callarase a unha temperatura de 30 a 35 °C, durante un tempo, variable en función das condicións do leite e do callo, de 30 a 75 minutos.

b) Corte e lavado da callada. Para que o queixo adquira as características que lle son propias e que se sinalan no artigo 11, a callada debe ser sometida aos tratamentos seguintes:

- Corte. Faranse os cortes necesarios para que a granulometría da callada sexa do tamaño dun gran de millo (5-10 mm de diámetro.)

- Lavado. Con auga potable, para baixar a acidez da callada ata niveis adecuados.

c) Moldeado. Farase en moldes de formas e dimensións axeitadas para conseguir as características propias do produto certificado.

d) Prensado. Efectuarase en prensas adecuadas, permanecendo nelas polo tempo necesario, en función da presión que se lle aplique e do tamaño das pezas.

e) Salgado. O salgado dos queixos realizarase na cuba sobre a callada e/ou introducindo os queixos en salmoira. A salmoira manterase refrixerada e en condicións microbiolóxicas adecuadas, permanecendo nela os queixos por un espazo de tempo non superior ás 24 horas.

f) Maduración. A maduración dos queixos realizarase en instalacións ou locais adecuados, nas que haberá unha humidade relativa comprendida entre o 75 e o 90 por cento e unha temperatura inferior aos 15 °C.

O período mínimo de maduración será de seis días, contados a partir da finalización do prensado, ou do salgado se este se realiza en salmoira.

No caso dos queixos curados, o período mínimo de maduración será de seis meses.

Durante o tempo que dure a maduración os queixos serán sometidos as prácticas de volteo e limpeza necesarias para que adquiren as súas peculiares características.

Artigo 10. *Prácticas prohibidas*

Para a elaboración de queixos amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa queda prohibido:

a) Utilizar calquera tipo de caseinatos, caseína, leite en po, materias graxas incluída a manteiga, así como calquera tipo de aditivos, incluso os autorizados legalmente cando non sexan expresamente autorizados no Manual de calidade. Pódese adicionar cloruro de calcio segundo a normativa ao respecto.

b) Calquera manipulación que tenda a modificar as características da codia do queixo.

CAPÍTULO IV

Características dos queixos e comercialización

Artigo 11. *Características dos queixos*

1. O produto amparado pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa responderá ás características tradicionais dos queixos galegos elaboradas nas comarcas da Galicia central que se especifican no artigo 5. Obteranse unicamente a partir de leite cru ou pasteurizado de vaca e responderá ás características dos queixos coñecidos tradicionalmente cos nomes, entre outros, de queixo de Arzúa, do Ulla, da Ulloa, de Curtis, de Chantada, de Friol, de Lugo ou do país.

2. Os tipos e características particulares dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa son os que a continuación se describen:

a) Arzúa-Ulloa:

Queixo que, logo da elaboración é sometido a un período de maduración de seis días como mínimo.

Presenta as seguintes características físicas e organolépticas:

- Forma: lenticular ou cilíndrica, cos bordes redondeados.
- Peso: oscila entre 0.5 e 3.5 kg
- Dimensións: o seu diámetro está comprendido entre 100 e 260 mm, e a súa altura entre 50 e 120 mm. En ningún momento a altura poderá ser superior ao radio.
- Codia: fina e elástica, de cor amarela media a escura, brillante, limpa e lisa. Pode presentarse recuberta dunha emulsión antimoho, transparente e incolora.
- Pasta: de cor uniforme, entre branca marfil e amarela pálida, de aspecto brillante, sen gretas. Pode presentar ollos en número reducido, pequenos, angulosos ou redondeados e de distribución irregular.
- Aroma: lácteo, que lembra o olor da manteiga e do iogur, con matices de vainilla, nata e noz, de intensidade débil.
- Sabor: elemental de leite, lixeiramente salgado e de acidez media a baixa.
- Textura: fina, pouco ou medianamente húmida, pouco firme e con elasticidade media. Na boca medianamente firme, fundente e soluble, con gomosidade media.

As características físico-químicas ao remate da maduración mínima serán:

- Graxa: mínimo 45%, sobre extracto seco.

- Proteína: mínimo 35%, sobre extracto seco.
- pH: entre 5.0 y 5.5.
- Extracto seco: mínimo 45%
- Porcentaxe de auga en materia non graxa: mínimo 68% e máximo 73%.

b) Arzúa-Ulloa de Granxa:

Elaborado con leite procedente na súa totalidade das vacas da propia explotación que elabora o queixo.

As súas características físicas, organolépticas e físico-químicas coinciden coas descritas no apartado anterior.

c) Arzúa-Ulloa Curado:

Correspóndese co queixo coñecido tradicionalmente, dentro da área xeográfica da denominación de orixe protexida, como “da nabiza”, “do tempo dos nabos” ou “de a ano”. Son queixos cun período de maduración de seis meses como mínimo.

Presentan as seguintes características físicas e organolépticas:

- Forma: lenticular ou cilíndrica. A cara superior pode presentar forma cóncava.
- Peso: oscila entre 0.5 e 2 kg.
- Dimensións: O seu diámetro está comprendido entre 120 e 200 mm e a súa altura entre 30 e 100 mm.
- Codia: non diferenciada, de cor amarela moi intensa, brillante e de aspecto graxo. Pode presentarse recuberto dunha emulsión antimifo, transparente e incolora.
- Pasta: amarela intensa, máis pálida no centro, moi compacta. Pode presentar escasos ollos.
- Aroma: moi intenso, de tipo lácteo, e resalta un forte olor a manteiga lixeiramente rancia. A sensación olorosa é penetrante e de picor.
- Sabor: salgado, de baixa acidez e amargor medio a baixo. O sabor é a manteiga predominantemente, con lixeiras notas a vainilla e froitos secos, podendo flutuar entre o centro e a codia. Sobresae unha sensación de picor. O regusto é amargo, a manteiga e a vainilla.
- Textura: Nas súas características mecánicas é dura, de corte difícil e pode presentar fracturas, principalmente cara aos bordes, que estarán máis secos. Ao tacto

é homoxénea e moi compacta. Na súa composición presenta un grao elevado de graxa e unha humidade moi baixa.

As características físico-químicas do produto terminado son:

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

3. Os produtos deberán presentar as calidades organolépticas e demais características propias, relacionadas na alínea 2 anterior. Os que no reúnan ditas características non poderán ser amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

Artigo 12. *Envasado e comercialización do produto*

1. O queixo amparado pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa só poderá comercializarse se a súa codia conserva as características externas naturais da maduración. Nos casos nos que a distribución comercial o requira, o Manual de calidade poderá recoller as condicións baixo as que se poderá permitir o recubrimento dos queixos cunha emulsión transparente e incolora, sempre que non se prexudique a súa calidade e que a codia conserve o seu aspecto e cor naturais.

2. Os queixos protexidos pola denominación de orixe só poderán circular e ser expedidos polas queixarías e instalacións de maduración inscritas en envases autorizados no Manual de calidade que non prexudiquen a súa calidade e imaxe e que cumpran o previsto na lexislación vixente.

3. A comercialización dos queixos con denominación farase por pezas enteiras, aínda que no Manual de calidade poderase autorizar a comercialización do queixo en porcións, admitíndose o seu corte e tallado nos puntos de venda, sempre que se estableza para tal efecto o adecuado sistema de control que garanta a orixe do produto e a súa calidade, así como a súa perfecta conservación e correcta presentación ao consumidor, evitando calquera posibilidade de confusión.

4. Para a promoción e defensa da denominación, incluso fóra da área de elaboración, o Consello Regulador poderá establecer acordos de colaboración con grandes superficies, tendas especializadas e outras canles de distribución para desenvolver tanto actividades informativas como formativas.

CAPÍTULO V

Control e certificación

Sección primeira

Organización do Consello Regulador para a realización do control e a certificación

Artigo 13. Órgano de Control e Certificación e Comité de Certificación

1. Para o ámbito competencial da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa constitúese no seo do seu Consello Regulador un Órgano de Control e Certificación, que terá a responsabilidade sobre o control e a certificación dos queixos amparados pola marca de conformidade da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

2. O Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador actuará con autonomía dos seus órganos de goberno, de acordo co establecido no artigo 15.1º b) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no artigo 65 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

3. O Órgano de Control e Certificación contará con persoal técnico con funcións inspectoras e de control, que serán habilitados pola consellería competente en materia de agricultura e que actuarán baixo a dirección da persoa que exerza a dirección técnica.

4. O Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador contará co Comité de Certificación, órgano colexiado encargado da toma de decisión en relación coa certificación realizada polo Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

Artigo 14. Actividade dos inspectores do Órgano de Control e Certificación

1. De acordo co que se establece no artigo 54 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, no exercicio das súas funcións, o persoal do Órgano de Control e Certificación que realice actuacións de inspección e que estea habilitado pola consellería competente en materia de agricultura, terá a consideración de axente da autoridade e poderá solicitar a colaboración de calquera administración pública, das organizacións profesionais e das organizacións de consumidores. Así mesmo, poderá solicitar a axuda que precise das forzas e corpos de seguridade.

2. Cando, no exercicio das súas funcións, o persoal inspector do Órgano de Control e Certificación, debidamente habilitado pola consellería competente en materia de agricultura, detecte irregularidades que poidan ser constitutivas de infracción, os feitos serán postos en coñecemento da devandita consellería para o inicio, se procede, do correspondente procedemento sancionador.

Artigo 15. Funcións e composición do Comité de Certificación

1. Son funcións do Comité de Certificación as seguintes:

a) Emitir informe preceptivo e vinculante sobre as solicitudes de inscrición dos operadores nos rexistros do Consello Regulador e de ampliación ou modificación que

afecten o alcance da certificación concedida, así como sobre a suspensión temporal ou a retirada definitiva da dita certificación.

b) Emitir informe preceptivo e vinculante sobre a certificación ou non de produtos, nos casos en que se presenten faltas de conformidade que os afecten.

c) Colaborar co Pleno na aplicación e desenvolvemento das normas técnicas e procedementos de control, que se integrarán no Manual de calidade do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

2. O Comité de Certificación estará integrado polo menos por tres membros e a súa composición será a establecida no Manual de calidade.

Artigo 16. Funcionamento do Comité de Certificación

1. Os membros do Comité de Certificación estarán obrigados a actuar con total imparcialidade e manterán a confidencialidade sobre as deliberacións e calquera aspecto que afecte os expedientes examinados.

2. O Comité de Certificación reunirse cunha frecuencia mínima semestral ou con maior frecuencia cando as solicitudes de certificación ou as actividades de control e certificación así o requiran.

3. A convocatoria para a reunión do Comité de Certificación farase por escrito, mediante correo postal, electrónico ou fax, e cunha antelación mínima de 48 horas previas á reunión.

4. Para a válida constitución do Comité de Certificación será necesaria a presenza de todos os seus membros.

5. Os acordos do Comité de Certificación serán adoptados por unanimidade.

6. Os informes emitidos polo Comité de Certificación conterán todos os acordos tomados na sesión, actuando como acta desta, a cal estará asinada por todos os seus membros.

7. No Manual de calidade do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa poderán recollerse normas complementarias en relación ao funcionamento do Comité de Certificación.

Artigo 17. O Comité de Partes

1. Para garantir a imparcialidade do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa no proceso de certificación, este contará co apoio do Comité de Partes, no cal estarán representadas todas as partes significativamente interesadas no dito proceso, de acordo co establecido na norma UNE-EN-ISO/IEC 17065.

2. De acordo co recollido na alínea anterior, neste comité estarán representados os operadores inscritos, os consumidores e expertos en certificación de produto, sen que haxa predominio dun interese en particular.

3. No Manual de calidade do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa estableceranse as normas en relación coa constitución e funcionamento do Comité de Partes.

Artigo 18. Funcións do Comité de Partes

As funcións do Comité de Partes son:

a) Colaborar na formulación das políticas relacionadas coa imparcialidade das actividades de certificación.

b) Contrarrestar calquera tendencia por parte dos órganos do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa a permitir que consideracións comerciais ou doutra índole interfiran na prestación sistematicamente obxectiva das actividades de certificación.

c) Aconsellar en aspectos que afecten a confianza na certificación, como a transparencia ou a percepción do público.

d) Estudar as reclamacións presentadas contra as decisións do Comité de Certificación.

Sección segunda

Control e certificación da produción

Artigo 19. Autocontrol

Os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade dos distintos operadores inscritos nos correspondentes rexistros da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa. Estes operadores deberán contar no seu proceso produtivo con sistemas de traballo que permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións deste regulamento e do manual de calidade.

Artigo 20. Procedementos para o control da produción

1. No Manual de calidade do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa recolleranse os procedementos que se empregarán para a realización dun control efectivo sobre todos os procesos de produción, elaboración, maduración, etiquetaxe e comercialización dos queixos que pretendan utilizar o aval de certificación da denominación.

2. Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos nos rexistros, as explotacións, as instalacións e os produtos estarán sometidas ao control levado a cabo polo Órgano de Control e Certificación co obxecto de verificar que os produtos que ostenten a denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa cumpren os requisitos deste regulamento e demais normativa aplicable.

3. Os controis basearanse en inspeccións das gandarías e instalacións industriais, revisión da documentación e un control do cumprimento das características do produto descritas neste regulamento.

4. O proceso de control e certificación implicará a toma de mostras aleatoria do produto, que se someterán a análises das súas características. O Comité de Certificación, á vista do resultado das análises, así como dos demais datos relativos das auditorías, resolverá o que proceda en relación coa certificación.

Artigo 21. Control dos volumes de produción

O órgano de control verificará as cantidades de queixo amparado pola denominación de orixe protexida expedidas ao mercado por cada firma inscrita nos correspondentes rexistros, para comprobar que é correcta a súa relación co volume de leite adquirido ás explotacións e primeiros compradores censados, coas propias existencias e coas adquisicións de queixo amparado a outras firmas inscritas.

Artigo 22. Declaracións para o control

1. Co obxecto de poder controlar os procesos de produción, elaboración, maduración e expedición, así como os volumes de existencias e canto sexa necesario para poder acreditar a orixe e a calidade dos queixos certificados pola denominación de orixe, as persoas físicas ou xurídicas inscritas nos correspondentes rexistros do Consello Regulador estarán obrigadas a cumprir as seguintes formalidades:

a) Todos as persoas titulares de empresas que actúen como primeiros compradores de leite, presentarán, na primeira quincena de cada trimestre, declaración das compras de leite efectuadas no trimestre anterior a gandeiros titulares de explotacións inscritas nos rexistros da denominación e das vendas efectuadas no mesmo período a outros primeiros compradores e industrias elaboradoras inscritas en ditos rexistros, e calquera outro dato que no seu momento o órgano de control poida considerar necesario para unha correcta execución das súas tarefas. O modelo de declaración será establecido no Manual de calidade.

b) Todas as firmas inscritas no rexistro de queixarías levarán un libro de control, segundo o modelo que se recolla no Manual de calidade, no que figurarán diariamente os datos de cantidade e procedencia do leite recibido, número e peso total dos queixos elaborados, locais ou cámaras de maduración onde se envíen os queixos con dereito á denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa, e calquera outro dato que no seu momento se considere oportuno engadir para un axeitado control.

Así mesmo, na segunda quincena de cada mes presentarán ao órgano de control unha declaración onde se reflectan todos os datos do mes anterior.

c) Todas as firmas inscritas no rexistro de locais de maduración que maduren queixo Arzúa-Ulloa Curado acollido á denominación, levarán un libro de control, segundo o modelo recollido no Manual de calidade, no que diariamente anotarán os datos referentes ao número de unidades e procedencia dos queixos que inician o proceso de maduración, así como o total de queixos que se expidan ao mercado protexidos pola denominación de orixe.

Tamén, na segunda quincena de cada mes, presentarán ao órgano de control unha declaración onde se recollan todos os datos do mes anterior.

2. As declaracións especificadas no presente artigo non poderán facilitarse nin publicarse máis que de forma xeral, sen referencia algunha de carácter individual.

Artigo 23. Control na circulación do produto

1. Toda expedición de queixos con dereito á protección que se realice antes da etiquetaxe regulamentaria entre persoas físicas ou xurídicas inscritas, aínda pertencentes á mesma razón social, deberá ir acompañada dun volante de circulación, ademais da documentación requirida pola lexislación vixente.

2. A persoa expedidora comunicará previamente ao Consello Regulador a intención de realizar a expedición, para que o órgano de control faga constar a certificación de orixe no documento de acompañamento, de acordo co establecido na normativa vixente.

Artigo 24. Contraetiqueta

Os queixos amparados pola denominación de orixe con destino ao consumo levarán unha contraetiqueta numerada que incluíra o logotipo da denominación. Esta contraetiqueta será controlada e expedida polo Consello Regulador.

Artigo 25. Faltas de conformidade detectadas e o seu tratamento

1. De acordo coa norma UNE-EN-ISO/IEC 17065 sobre requisitos para organismos que certifican produtos, procesos e servizos, defínense como faltas de conformidade as desviacións respecto aos requisitos establecidos para o produto ou respecto aos requisitos de certificación establecidos pola entidade que a realiza.

2. As faltas de conformidade serán documentadas pola dirección técnica do Órgano de Control e Certificación e avaliadas polo Comité de Certificación, que emitirá informe sobre a situación da certificación dos produtos e/ou medios de produción afectados. O dito informe pode determinar a suspensión temporal e mesmo a retirada definitiva da certificación ao operador, o que suporía, tras o acordo do Pleno e a instrución do correspondente expediente, a baixa definitiva do rexistro. Tanto a suspensión como a baixa deberán ser comunicadas pola Presidencia do Consello Regulador ao operador

afectado. A dirección técnica poderá tomar a decisión da suspensión provisoria ata a toma de decisión definitiva polo Comité de Certificación.

3. Os queixos que o Órgano de Control e Certificación non considere aptos para ser amparados, ademais de perderen o dereito ao uso da denominación, deberán permanecer inmovilizados e perfectamente identificados, baixo a súa supervisión. O Órgano de Control e Certificación vixiará en todo momento o destino deses queixos que, en ningún caso, poderán ser protexidas coa denominación de orixe. A súa comercialización farase, en todo caso, sen que poda dar lugar a confusión cos produtos protexidos pola denominación.

4. Cando o Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador detecte unha falta de conformidade que poida ser constitutiva de infracción, dará conta dos feitos á consellería competente en materia de agricultura para a incoación, se procede, do correspondente expediente sancionador.

5. No Manual de calidade do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa especificarase o procedemento que se aplicará ás faltas de conformidade detectadas.

CAPÍTULO VI

Rexistros

Artigo 26. Rexistros do Consello Regulador

1. O Consello Regulador levará os seguintes rexistros, que estarán a disposición do órgano de control:

- a) Rexistro de explotacións gandeiras.
- b) Rexistro de primeiros compradores de leite.
- c) Rexistro de queixarías ou industrias de elaboración.
- d) Rexistro de locais de maduración.

2. Para poder optar a inscribirse nos rexistros citados será necesario que tanto as explotacións como as queixarías e os locais de maduración estean situados na zona de produción e elaboración definida nos artigos 5 e 7 deste Regulamento.

Artigo 27. Rexistro de explotacións gandeiras

1. No Rexistro de explotacións gandeiras inscribíranse todas as explotacións que estean situadas na zona de produción e que, ademais de reunir as condicións establecidas neste regulamento e no Manual de calidade, as persoas titulares queiran destinar toda ou parte da súa produción de leite á elaboración de queixo amparado pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

2. Na inscrición figurarán: o nome da persoa titular da explotación e, de ser o caso, da colona, aparceira, arrendataria ou calquera outra persoa titular de dereito real ou persoal que a faculte para xestionar a explotación; o nome de dita explotación, lugar, parroquia e concello no que estea situada; o Rexistro de explotacións agrarias (REAGA), o número de femias reprodutoras, así como a folla de saneamento gandeiro; e cantos datos se consideren necesarios para a cualificación, localización e axeitada identificación das explotacións gandeiras produtoras de leite destinado á elaboración do queixo amparado pola denominación de orixe protexida.

Artigo 28. Rexistro de primeiros compradores de leite

1. No Rexistro de primeiros compradores de leite inscribíranse as instalacións das empresas que non sexan elaboradoras que actúen como intermediarias entre as explotacións produtoras de leite e as queixarías da denominación de orixe.

2. Na inscrición figurarán: o nome da persoa propietaria e, de ser o caso, da arrendataria; a denominación ou a razón social da empresa, o seu domicilio social, os datos de localización das súas instalacións, a súa capacidade e a capacidade de recollida; o número, a identificación e características dos vehículos de recollida e cantos datos sexan precisos para a cualificación, localización e identificación da empresa.

3. As empresas inscritas neste rexistro poderán ter as instalacións fóra da área xeográfica da denominación e dedicarse a realizar a recollida de leite de persoas produtoras non inscritas, mesmo de fóra da zona de produción se, en todo caso, se programan circuitos de recollida independentes dos correspondentes aos dos produtores inscritos na denominación e se garante a trazabilidade do leite.

Por iso, as persoas titulares das empresas inscritas neste rexistro que recollan leite de produtores/as non inscritos/as deberán declarar expresamente esta circunstancia no momento da inscrición e comprometerse a cumprir as normas que se podan establecer no Manual de calidade para garantir o control do leite utilizado como materia prima para a elaboración do queixo da denominación de orixe.

Artigo 29. Rexistro de queixarías ou industrias de elaboración

1. Neste rexistro inscribíranse todas aquelas instalacións que estean situadas na zona de elaboración e que, ademais de reunir as condicións establecidas neste regulamento e no Manual de calidade, as persoas titulares queiran destinar a súa produción a ser amparada pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

2. Na inscrición figurará o nome do propietario/a e arrendatario/a, de ser o caso, a denominación ou razón social da empresa, enderezo ou domicilio social desta, localidade e concello onde estean situadas as súas instalacións, sistema e capacidade de elaboración, número e capacidade das cámaras frigoríficas, características técnicas da maquinaria e cantos datos se consideren necesarios para a cualificación, localización e identificación da queixaría.

3. Coa solicitude de inscrición acompañaranse planos ou esbozos acotados de situación, planta e alzados, a escala conveniente, onde se reflectan todos os detalles significativos de construcións e instalacións, cunha breve descrición.

4. Ademais dos datos e documentación que se recollen nos apartados 2 e 3 anteriores, achegarase a documentación acreditativa da inscrición no Rexistro industrial de Galicia así como a relativa a aqueles outros rexistros en que fose obrigatorio inscribirse para o exercicio da actividade.

5. Nas queixarías inscritas neste rexistro poderán elaborarse outros tipos de queixos diferentes dos protexidos pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa, sempre e cando pola súa forma ou características non dean lugar a confusión cos queixos amparados. Para estes efectos, as instalacións de elaboración que posúan outras liñas de produción distintas do produto amparado o farán constar expresamente no momento da súa inscrición e se someterán ás inspeccións establecidas no Manual de calidade para controlar estes produtos e garantir a orixe e a calidade dos amparados pola denominación de orixe protexida.

Artigo 30. Rexistro de locais de maduración

1. Neste rexistro inscribíranse todas aquelas instalacións que estean situadas na zona de elaboración, que así o soliciten e que reúnan condicións para a maduración e curación do queixo Arzúa-Ulloa.

Esta inscrición non será necesaria para as cámaras de maduración propias das instalacións das queixarías inscritas, sempre que estean situadas no mesmo recinto.

2. Os locais de maduración deben ter as condicións axeitadas de temperatura, grao higrométrico e ventilación para que os queixos adquiran as características descritas no artigo 11 deste regulamento.

3. Os requisitos citados no artigo anterior do presente regulamento son aplicables á súa vez neste caso, coas adaptacións pertinentes.

4. As persoas titulares de locais de maduración nos que existan outros tipos de queixos non amparados pola denominación de orixe protexida, deberán declarar expresamente o tipo de produtos de que se trate e cumprir as normas establecidas ao efecto no Manual de calidade para garantir o axeitado control dos produtos e a orixe e a calidade dos queixos protexidos.

Artigo 31. Procedemento para a inscrición nos rexistros

1. As solicitudes de inscrición dirixíranse ao Consello Regulador achegando os datos, documentación e comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes, utilizando os impresos que se establezan no Manual de calidade.

2. Formulada a petición, as solicitudes transmitiránse ao órgano de control, para os efectos de comprobar o cumprimento de todos os requisitos necesarios para a inscrición.

3 . De ser o caso, tras o informe favorable do órgano de control, o Consello Regulador poderá entregar á petición da persoa interesada un certificado acreditativo da inscrición indicando a actividade ou actividades para as cales queda inscrita. No caso das queixerías entregarase un documento acreditativo da súa certificación como elaboradoras do queixo acollido á DOP Arzúa-Ulloa, sempre que nas auditorías se comprobe o cumprimento dos requisitos de elaboración establecidos neste regulamento.

4. De acordo co establecido na alínea 5 do artigo 8 do Decreto 4/2007, o órgano de control denegará, de forma motivada, a inscrición daqueles solicitantes que non cumprisen os requisitos establecidos, o cal será comunicado ao interesado polo Consello Regulador. Contra esta decisión poderase interpor reclamación ante o Comité de Partes, de acordo co recollido no Manual de calidade.

5. A inscrición nestes rexistros non exime os interesados da obriga de inscribirse naqueles outros que, con carácter xeral, estean establecidos na lexislación vixente, o que deberá acreditarse con anterioridade á inscrición nos rexistros do Consello Regulador.

Artigo 32. Vixencia e renovación das inscricións

1. Para a vixencia das inscricións nos correspondentes rexistros será indispensable cumprir en todo momento cos requisitos impostos polas normas da denominación e demais normativa de aplicación e deberá comunicarse calquera variación que afecte aos datos achegados coa inscrición. O Consello Regulador poderá suspender provisional ou definitivamente as inscricións cando os seus titulares non se atean a tales prescricións, despois da instrución e resolución do correspondente expediente.

2. As inscricións nos rexistros renovaranse cada dous anos no caso das queixerías certificadas e locais de maduración, e cada catro anos no caso das explotacións gandeiras e dos primeiros compradores de leite. O órgano de control fará as comprobacións oportunas para verificar que se seguen a cumprir os requisitos necesarios.

Artigo 33. Baixa nos rexistros

1. A baixa nos rexistros pode ser voluntaria ou consecuencia da incoación e resolución dun expediente. Unha vez producida esta, deberá transcorrer un ano para proceder a unha nova inscrición. Esta limitación non será aplicable no caso de cambio de titularidade.

2. Será motivo de baixa a falta de actividade na denominación por un período superior a un ano no caso das queixerías e de dous anos no caso das explotacións gandeiras.

3. Quen se dea de baixa nun rexistro deberá cumprir as obrigas pendentes co Consello Regulador.

CAPÍTULO VII

Dereitos e obrigas dos inscritos

Artigo 34. Dereito ao uso da denominación

1. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan inscritas as súas explotacións gandeiras no correspondente rexistro establecido no artigo 27 poderán producir leite con destino á elaboración de queixo que opte a ser amparado pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

2. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan locais de elaboración ou de maduración inscritos nos rexistros previstos para tal efecto nos artigos 29 e 30, poderán elaborar, ou madurar no seu caso, queixo susceptible de ser amparado pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

3. Unicamente o leite que se obteña de acordo coas condicións establecidas neste regulamento, no prego de condicións e no manual de calidade, nas explotacións gandeiras inscritas no correspondente rexistro, poderá ser utilizada para a elaboración dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

4. Do mesmo xeito, so poderán obter o amparo da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa os queixos elaborados, e madurados nas queixarías e locais de maduración inscritos nos rexistros do Consello Regulador.

5. Sen prexuízo do establecido no artigo 38, o dereito ao uso da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e dos seus símbolos, anagramas ou logotipo, en propaganda, publicidade, documentación, precintas e etiquetas é exclusivo das firmas inscritas nos diferentes rexistros do Consello Regulador e baixo a aprobación deste.

6. Non obstante o establecido no punto 5 anterior, o Consello Regulador poderá autorizar que no etiquetado, presentación e publicidade de produtos elaborados en que o queixo Arzúa-Ulloa sexa un compoñente principal se indique que están elaborados con queixo acollido á denominación de orixe protexida, cando a dita materia prima estea controlada polo Órgano de Control e Certificación e se cumpran as condicións deste regulamento e as que para o efecto se establezan no Manual de calidade.

Artigo 35. Obrigas xerais

1. Polo mero feito da inscrición nos rexistros correspondentes, as persoas inscritas quedan obrigadas ao cumprimento do disposto no regulamento da denominación así como no Manual de calidade. Tamén estarán sometidos aos acordos que, dentro das súas competencias, adopten a Consellaría e o Consello Regulador.

2. Para o exercicio de calquera dereito que lles poida corresponder ou para poderen beneficiarse dos servizos que preste o Consello Regulador, as persoas inscritas deberán estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as inscricións.

3. As persoas físicas e quen representen ás persoas xurídicas inscritas nos rexistros do Consello Regulador, están obrigadas a colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos seus órganos de goberno, participando como membros das mesas ou outros órganos electorais nas ocasións en que fosen nomeados.

4. Sen prexuízo do establecido no apartado 4 do artigo 46, o incumprimento do indicado nas alíneas 1 a 3 anteriores poderá comportar a suspensión por un período de ata dous anos nos dereitos do inscrito ou a súa baixa, trala decisión do pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente. A resolución de suspensión ou baixa poderá ser obxecto de recurso perante a consellería competente en materia de agricultura.

Artigo 36. *Marcas, nomes comerciais e razóns sociais*

A utilización polas persoas inscritas nos rexistros do Consello Regulador das marcas, nomes comerciais e razóns sociais, axustarase ao disposto na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo co anterior, no caso de que unha unha mesma marca, nome comercial ou razón social sexa utilizada para a comercialización de queixos da denominación de orixe e outros de similares características que carezan dela, deberán introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade destes produtos elementos suficientes que permitan diferenciar de xeito claro e sinxelo o produto con denominación de orixe do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión nos consumidores.

Artigo 37. *Etiquetaxe*

1. As etiquetas dos produtos amparados pola denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa axustaranse, con carácter xeral, ao disposto na lexislación vixente en materia de etiquetaxe, así como ao establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Nas etiquetas dos queixos amparados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de xeito destacado a mención "denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa", en galego e/ou en castelán, e o logotipo europeo identificador das denominacións de orixe protexidas. Figurarán ademais os datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente. Así mesmo, na etiqueta especificarase con qué tipo de leite, cru ou pasteurizado, foi elaborado o queixo.

3. No caso dos queixos Arzúa-Ulloa "de Granxa" poderá facerse constar esta mención na súa etiqueta. No caso do Arzúa-Ulloa "Curado" será obrigatorio indicar

esta mención e o Consello Regulador poderá establecer unha contraetiqueta diferenciada para este tipo de queixo.

Artigo 38. Logotipo da denominación

1. O Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa adoptará como logotipo da denominación o que figura no anexo deste regulamento.

2. No exterior dos locais das queixerías que elaboren o produto certificado deberá figurar, nun lugar destacado, unha placa onde se reproduza o logotipo da denominación, de acordo co que se estableza no Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas.

3. Os establecementos de venda polo miúdo e os da restauración que comercialicen produto da denominación, poderán utilizar o seu logotipo para identificar os produtos acollidos á súa protección, facéndoo sempre de xeito que non dea lugar á confusión da persoa consumidora. En todo caso, será necesaria a comunicación previa ao Consello Regulador, que poderá rexeitar de xeito motivado o emprego do logotipo por terceiros.

CAPÍTULO VIII

O Consello Regulador

Artigo 39. Natureza e ámbito competencial

1. O Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa é unha corporación de dereito público á cal se atribúe a xestión da denominación, coas funcións que determina a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria; o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; e demais normativa que lle sexa de aplicación. Ten personalidade xurídica de seu, autonomía económica e plena capacidade de obrar para o cumprimento dos seus fins.

2. O ámbito competencial do Consello Regulador está limitado aos produtos protexidos pola denominación -en calquera das súas fases de produción, acondicionamento, almacenaxe, envasado, circulación e comercialización- e ás persoas inscritas nos diferentes rexistros.

3. O Consello Regulador actuará en réxime de dereito privado, exercendo toda clase de actos de administración e xestión, agás nas actuacións que impliquen o exercicio de potestades ou funcións públicas, en que deberá observarse o dereito administrativo. Para estes efectos, de acordo co artigo 32.5 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, enténdese que están suxeitas a dereito administrativo as actuacións do Consello Regulador en materia de xestión dos rexistros, de xestión e réxime de cotas, a aprobación de etiquetas e a autorización de marcas, o réxime electoral e o réxime

disciplinario, así como a responsabilidade patrimonial que derive das súas actuacións suxeitas a dereito administrativo.

4. A tutela administrativa sobre o Consello Regulador exerceraa a consellería competente en materia de agricultura. De acordo con isto, a actividade do Consello Regulador está sometida ao control da Administración, de acordo co establecido nos artigos 18 a 21 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e nos artigos 30 a 33 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

5. Consonte os números 3 e 4 anteriores, as decisións que adopten os órganos de goberno do Consello Regulador cando exerzan potestades administrativas poderán ser impugnadas ante a persoa titular da consellería competente en materia de agricultura na forma e prazos establecidos na Lei 39/2015, do 1 de outubro, de procedemento administrativo común das administracións públicas.

Artigo 40. Órganos de goberno do Consello Regulador

Os órganos de goberno do Consello Regulador son o Pleno, a Presidencia, a Vicepresidencia e a Comisión Permanente.

Ademais, o Pleno poderá crear comisións para tratar ou resolver asuntos específicos.

Artigo 41. O Pleno: Composición e funcións

1. O Pleno está constituído por:

-Tres vogais en representación do sector produtor e comercializador de leite, elixidos democraticamente por e entre as persoas titulares de explotacións gandeiras inscritas nos rexistros de explotacións gandeiras e de primeiros compradores.

-Seis vogais en representación do sector elaborador, elixidos democraticamente por e entre as persoas titulares de instalacións inscritas nos rexistros de queixarías e locais de maduración. Este censo dividirase en dous subcensos, un para as instalacións cun menor volume de produción ata acumular o 40% da total, que elixirían tres vogais, e outro coas instalacións que acumulen o 60% restante da produción, que elixirían os outros tres vogais. En caso de que neste subcenso houberse menos de tres persoas inscritas, o número de vogais axustaríase ao de inscritos, incrementándose o número de vogais a elixir polo outro subcenso o necesario para manter o número de vogais totais correspondente a este censo.

2. O Pleno actuará baixo a dirección da persoa que exerza a Presidencia, que tamén formará parte del, e contará coa asistencia, con voz pero sen voto, da/o secretaria/o do Consello Regulador.

3. A consellería competente en materia de agricultura poderá designar ata dúas persoas que actuarán como delegadas da Administración e que asistirán ás reunións do Pleno con voz pero sen voto.

4. O réxime de funcionamento e as funcións do Pleno, así como os dereitos e deberes dos seus membros, serán os contidos no capítulo IV do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 42. A Presidencia

1. A Presidencia do Consello Regulador será exercida pola persoa que elixa o Pleno, co voto favorable da maioría dos seus membros, sendo necesaria, na primeira votación o apoio de máis da metade destes.

2. O presidente ou presidenta non ten por que ter a condición previa de vogal. No caso de que así fose, deixará a súa vogalía que será ocupada polo seu substituto legal, de acordo co establecido no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

3. As funcións da Presidencia así como as causas de cese do seu titular e demais cuestións relativas a este órgano serán as recollidas no citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 43. A Vicepresidencia

1. O Consello Regulador terá unha vicepresidencia que será desempeñada por unha persoa elixida por e entre os vogais.

2. A persoa que exerza a vicepresidencia, substituirá ao presidente ou presidenta nos casos de ausencia, enfermidade ou vacante.

3. A vicepresidencia exercerá, ademais, aquelas funcións que lle sexan delegadas pola Presidencia.

Artigo 44. A Comisión permanente

1. A Comisión Permanente estará formada pola presidencia, a vicepresidencia e por un ou varios dos vogais de acordo coa decisión que adopte o Pleno.

2. O Pleno do Consello Regulador establecerá cales son os cometidos específicos que se encargan á Comisión Permanente. Todas as resolucións que adopte seranlle comunicadas ao Pleno na primeira reunión que este teña.

Artigo 45. O persoal do Consello Regulador

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa poderá contar co persoal necesario, contratado en réxime de dereito laboral, de acordo co establecido no artigo 27 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Na contratación de persoal adaptará a súa actuación á Lei 16/2010, do 17 de decembro, de organización e funcionamento da Administración xeral e do sector público autonómico de Galicia. Tamén poderá asinar acordos e contratos co Ingacal para que este lle preste os servizos que libremente acorden en relación coas funcións e actividades do Consello Regulador.

2. O Consello Regulador contará cunha persoa que exercerá a secretaría, que será designada polo Pleno e que terá como cometidos específicos os sinalados na alínea 2 do artigo 28 do citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

CAPÍTULO IX

Réxime económico e contable

Artigo 46. *Recursos económicos*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador poderá contar cos recursos económicos establecidos na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria, así como no seu regulamento de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Conforme coa citada normativa, establécense neste regulamento as seguintes cotas que deberán aboar ao Consello Regulador as persoas inscritas:

a) Titulares das explotacións produtoras do leite:

-Cota de inscrición: satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

-Cota de renovación rexistral: satisfarase cunha periodicidade cuatrianual , coincidindo coa renovación dos datos do rexistro.

-Cota en función da actividade do inscrito na denominación: aboarase anualmente e equivalerá a unha porcentaxe, non maior do 1%, do valor da materia prima, calculado polo Consello Regulador a partir da estimación do prezo medio percibido polos produtores.

b) Primeiros compradores:

-Cota de inscrición: satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

-Cota de renovación rexistral: satisfarase cunha periodicidade cuatrianual, coincidindo coa renovación dos datos do rexistro.

-Cota en función da actividade do inscrito na denominación: aboarase anualmente e equivalerá a unha porcentaxe do valor da materia prima comercializada calculado polo Consello Regulador en función da estimación do prezo medio percibido.

-Cota do servizo do control: aboarase tras das visitas de control e calcularase en función do custo por hora de auditoría e o número medio de horas de auditoría, calculado á súa vez en función do volume de actividade da empresa.

c) Elaboradores:

-Cota de inscrición: satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

-Cota de renovación rexistral: satisfarase cunha periodicidade bienal, coincidindo coa renovación dos datos do rexistro

-Cota en función da actividade do inscrito na denominación: aboarase en función da elaboración, conxuntamente con cada cota polas contraetiquetas expedidas. Esta cota poderá acadar ata o 2 % do valor do produto certificado calculado polo Consello Regulador en función do prezo medio en orixe da unidade de produto amparada.

-Cota do servizo do control: aboarase tras das visitas de control e calcularase en función do custo por hora de auditoría e o número medio de horas de auditoría, calculado á súa vez en función do volume de actividade da empresa..

-Cota polas contraetiquetas expedidas: será satisfeita sempre que os elaboradores soliciten contraetiquetas e o seu importe será ata o dobre do valor material da súa produción e distribución.

3. O Pleno do Consello Regulador fixará para cada ano o valor das cotas de carácter fixo e as porcentaxes que serven de base para o cálculo das variables, e de acordo cos datos do mercado, o prezo medio en orixe da materia prima e do produto terminado así como o da hora de auditoría e o das contraetiquetas, para o cálculo das cotas correspondentes.

4. O Pleno do Consello Regulador fixará o prazo para o pagamento de cada tipo de cota. No caso de que no devandito prazo non se realizase o pagamento, a persoa inscrita poderá ser suspendida nos seus dereitos na denominación ata que liquide a débeda co Consello Regulador. Se no prazo dun ano a persoa inscrita non liquidase a débeda, poderá ser dado de baixa definitivamente logo da instrución do correspondente expediente, sen prexuízo da obrigatoriedade do seu pagamento de acordo co establecido nos artigos 33 e 35 deste Regulamento.

Artigo 47. Réxime contable

O réxime contable do Consello Regulador é o que se determina no artigo 19 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro e máis no artigo 31 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

CAPÍTULO X

Réxime electoral

Artigo 48. Réxime electoral do Consello Regulador

O réxime electoral do Consello Regulador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa é o contido nas seccións primeira e segunda do capítulo VI do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

CAPÍTULO XI

Infraccións, sancións e procedemento

Artigo 49. Base legal

O réxime sancionador da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa é o establecido no Título VI da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria de Galicia. Complementa a disposición legal mencionada o Real Decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, polo que se refire á toma de mostras e análises; a Lei 39/2015, de 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas; a Lei 40/2015, de 1 de outubro, de réxime xurídico do sector público e cantas disposicións estean vixentes no seu momento sobre a materia.

Anexo ao Regulamento da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa e do seu Consello Regulador

Logotipo da denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa

