

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 Queso tetilla y de su Consejo Regulador

TEXTO:

El actual Reglamento de la denominación de origen protegida Queso tetilla y de su Consejo Regulador fue aprobado mediante la Orden de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de 18 de junio de 1993. Después fue ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación mediante la orden ministerial de 24 de noviembre de ese mismo año.

Posteriormente, esta denominación de origen fue inscrita en el registro europeo de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas mediante el Reglamento (CE) 1107/96 de la Comisión, de 17 de junio de 1996. Más recientemente se tramitó una modificación del pliego de condiciones con el que fue inscrita esta denominación en el registro europeo, tramitación que culminó con la aprobación del Reglamento de ejecución (UE) 2016/928 de la Comisión, de 1 de junio de 2016.

Por otra parte, con posterioridad a la fecha de aprobación de la orden por la que se aprobó el reglamento y a la de inscripción de esta denominación de origen en el registro europeo, 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 a 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 Queso tetilla 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 Queso tetilla y para su Consejo Regulador, adaptado a este nuevo marco legal y a las prescripciones recogidas en el actual pliego de condiciones tras su reciente modificación, 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 al 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 produzca la necesaria acreditación por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) del Consejo Regulador en el cumplimiento de la Norma UNE-EN-ESO/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 Queso tetilla 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 Queso tetilla y de su Consejo Regulador

Se aprueba el Reglamento de la denominación de origen protegida Queso tetilla 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 Queso tetilla y de su Consejo Regulador que figura como anexo de esta orden, la certificación de los productos amparados por la denominación de origen protegida Queso tetilla 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 18 de junio de 1993

Queda derogada la Orden de 18 de junio de 1993 de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprobó el Reglamento de la denominación de origen Queso tetilla y de su Consejo Regulador.

Disposición final 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 QUESO TETILLA Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Base legal de la protección

De acuerdo con el 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 Queso Tetilla 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, en el Manual de Calidad y por la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección

1. La denominación de origen protegida Queso Tetilla queda 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.

2. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen protegida Queso Tetilla, tanto en gallego como en castellano.

Artículo 3. Órganos competentes

1. La defensa de la denominación de origen protegida Queso Tetilla, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Queso tetilla, 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 Queso Tetilla 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 Queso Tetilla, 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 Queso Tetilla comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Artículo 6. Origen de la leche, alimentación del ganado e instalaciones

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

2. La alimentación del ganado se basará fundamentalmente en los pastos y forrajes del área de producción y se aprovechará, cuando las condiciones lo permitan, mediante el libre pastoreo.

3. Las instalaciones para la explotación del ganado vacuno dedicado a la producción de leche con destino a elaboración del Queso Tetilla cumplirán las condiciones establecidas por la legislación vigente.

Artículo 7. Características de la leche, ordeño, conservación y transporte

1. La leche utilizada debe cumplir las siguientes condiciones:

a) No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias de este.

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

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

d) Se prohíbe todo tipo de estandarización o manipulación que cambie su composición inicial.

2. El ordeño se hará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche y se cumplirá en todo caso el establecido al respeto en la legislación vigente.

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

4. No se podrá mezclar con otra leche que no proceda de ganaderías inscritas ni con leche de vacas que no pertenezcan a las razas recogidas en este Reglamento.

5. 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.

CAPÍTULO III

Elaboración

Artículo 8. Zona de elaboración

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

Artículo 9. 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 protegido Queso Tetilla.

2. A la leche que se emplee en la elaboración de los quesos se le podrá añadir cloruro cálcico.

3. En el Manual de calidad se podrá autorizar expresamente el uso de otros coadyuvantes, siempre y cuando no alteren las características físico-químicas y organolépticas del Queso Tetilla.

Artículo 10. *Proceso de elaboración*

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

Se realizarán los siguientes procesos:

a) Cuajado. El cuajado de la leche se provocará con extracto de callo animal u otros enzimas coagulantes que serán expresamente autorizados en el Manual de calidad.

Se utilizarán los fermentos lácticos siguientes: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* y cualquier otro que no modifique las características de los quesos a amparar y que sea expresamente autorizado para la elaboración de los quesos de esta denominación de origen protegida. La temperatura de coagulación oscilará entre 30 y 34 grados centígrados y se utilizarán las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 30 minutos ni supere los 60. La concesión de dichas autorizaciones será realizada por la autoridad competente tras la petición del Consejo Regulador. La autoridad competente podrá autorizar el uso de nuevos enzimas coagulantes y fermentos lácticos después de que se compruebe que los quesos obtenidos cumplan con las características que definen el Queso tetilla.

Se potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas que favorezcan la calidad del Queso Tetilla.

b) Para que el queso adquiriera las características señaladas en el artículo 12 de este Reglamento la cuajada será sometida a los siguientes tratamientos:

- Corte. Para alcanzar la granulometría de la cuajada aproximada al tamaño de un garbanzo.

- Desuerado. Se retira parte del suero liberado por los granos de la cuajada en el proceso de corte.

- Lavado. Operación opcional que se realiza con agua para bajar la acidez de la cuajada hasta entre 4 y 6 grados Dornic. Durante el lavado se agitarán los granos de la cuajada para favorecer un buen delactosado y buscar el punto de dureza adecuado que garantice la correcta textura final del producto.

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

d) Prensado. El prensado se hará en prensas adecuadas permaneciendo en ellas el tiempo necesario para alcanzar las características precisas.

e) Salado. El salado de los quesos se hará en cuba y/o en salmuera, con un tiempo máximo de inmersión de 24 horas.

f) Maduración. Para que los quesos puedan ser protegidos por esta denominación de origen tendrán un período mínimo de maduración de ocho días, contados a partir del día siguiente al de la elaboración.

Artículo 11. Prácticas prohibidas

Para la elaboración de los quesos amparados por la denominación de origen protegida Queso Tetilla queda prohibido:

a) Utilizar leche en polvo, cualquier clase de materia grasa, incluida la mantequilla, cualquier tipo de caseinato y de aditivos no reconocidos en la legislación vigente, y entre los autorizados, los que no estén expresamente permitidos en el Manual de calidad.

b) Cualquier manipulación no autorizada en el Manual de calidad que tienda a modificar las características naturales de la corteza del queso.

CAPÍTULO IV

Características de los quesos y comercialización

Artículo 12. Características de los quesos.

1. Los quesos amparados por la denominación de origen protegida Queso Tetilla estarán elaborados únicamente a partir de leche de vaca producida en el área geográfica señalada en los artículos 5 y 8 de este Reglamento y obtenida en las condiciones generales que establece la legislación vigente y demás particulares señaladas en este Reglamento.

2. Al término de su maduración el Queso Tetilla presentará las siguientes características básicas:

a) Características organolépticas:

- Corteza: Apreciable, fina y elástica, de menos de 3 mm de espesor, color amarillo pajizo natural y sin mohos. Puede presentarse recubierta de una emulsión antimoho, transparente e incolora.

- Pasta: Blanda, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con pocos ojos pequeños y repartidos; color blanco-marfil, amarillenta.

- Olor: Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda a la leche de la que procede.

- Sabor y aroma: Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

b) Características físicas:

- Forma: cónica, cóncava-convexa

- Peso: de 0,50 a 1,5 kg

- Dimensiones: altura superior al radio de la base e inferior o igual al diámetro

- Máximo: 150 mm de altura y diámetro de la base

- Mínimo: 90 mm de altura y diámetro de la base

c) Características fisicoquímicas:

- Porcentaje de materia grasa sobre extracto seco: 45 % mínimo

- Porcentaje de extracto seco: mínimo de 45 %

- pH: de 5,0 – 5,5

- Porcentaje de agua en materia no grasa (medido entre los 8 y los 15 días desde la elaboración): entre el 66 y el 72 %

3. Los quesos deberán presentar las cualidades organolépticas y demás características propias, relacionadas en el punto 2 de este artículo. Los quesos que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la denominación de origen protegida Queso Tetilla.

Artículo 13. Envasado y comercialización del producto

1. El queso amparado por la denominación de origen protegida Queso Tetilla sólo podrá comercializarse si su corteza conserva las características externas naturales de la maduración.

La corteza es la protección natural del Queso Tetilla, por eso se comercializa desprovisto de envase artificial.

Así mismo, está permitido recubrir el queso de una emulsión antimoho, transparente e incolora.

2. Los quesos protegidos sólo podrán ser expedidos por las queserías inscritas en piezas enteras y en los envases autorizados en el Manual de calidad, a los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad, sin perjuicio de lo establecido en el apartado siguiente.

3. Los quesos de peso superior a 0,7 kg se podrán poner a la venta en libre disposición en mitades. En este caso, los quesos llevarán desde la quesería dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado también el resto de los elementos que garantizan la autenticidad del producto, de manera que, al realizar el corte, ambas mitades conserven los elementos de identificación y de información al consumidor. Para los quesos que se dispongan a la venta en mitades, dado que la cara interior de cada una de las mitades resultantes se verá desprovista de la protección natural del queso que constituye su corteza, se permitirá recubrir las mitades con un film alimentario transparente. Esta operación de corte se realizará en el establecimiento de venta al consumidor final, para así reducir al mínimo el tiempo en el que el queso está provisto de este recubrimiento artificial que puede afectar negativamente a su calidad.

El corte únicamente puede realizarse por mitades puesto que de esta manera el queso sigue conservando, en apariencia, la característica forma de pecho femenino reconocible por el consumidor.

El Queso Tetilla, cualquier que sea su peso, podrá cortarse en las tiendas de venta al por menor, en cualquier proporción, cuando la operación de corte se lleve a cabo ante el consumidor en el mismo momento de la venta.

4. La fecha de consumo preferente para los Quesos Tetilla DOP comprendidos en un peso de 0,5 a 0,7 kilos, será no superior a 60 días desde la fecha de elaboración. Para los quesos con un peso mayor de 0,7 kilos, será no superior a 90 días desde la fecha de elaboración.

CAPÍTULO V

Control y certificación

Sección primera

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

Artículo 14. Órgano de Control y Certificación y Comité de Certificación

1. Para el ámbito competencial de la denominación de origen protegida Queso Tetilla 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 Queso Tetilla.

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 Queso Tetilla.

Artículo 15. 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 16. 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 Queso Tetilla.

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 17. 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 Queso Tetilla podrán recogerse normas complementarias en relación al funcionamiento del Comité de Certificación.

Artículo 18. El Comité de Partes

1. Para garantizar la imparcialidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Queso Tetilla 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 Queso Tetilla se establecerán las normas en relación con la constitución y funcionamiento del Comité de Partes.

Artículo 19. 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 Queso Tetilla 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, como la transparencia o 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 20. 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 Queso Tetilla. 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 21. Procedimientos para el control de la producción

1. En el Manual de calidad del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Queso Tetilla 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 Queso Tetilla cumplen los requisitos de este Reglamento y demás normativa aplicable.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las instalaciones, 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 de las inspecciones o auditorías, resolverá lo que proceda en relación con la certificación.

Artículo 22. 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 y con las propias existencias.

Artículo 23. Declaraciones para el control

1. Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración, maduración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de los quesos certificados por la denominación de origen, las personas físicas o jurídicas titulares de queserías inscritas en el Registro de elaboradores están obligadas a llevar 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 con derecho a la denominación de origen protegida Queso Tetilla y cualquier otro dato que en su momento se considere oportuno añadir.

Asimismo, cada mes presentarán al Órgano de Control una declaración donde se reflejen 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 24. Contraetiqueta

Los quesos comercializados al amparo de la denominación de origen con destino al consumo tras su certificación como aptos de acuerdo con las prescripciones de este Reglamento y del Manual de calidad llevarán una contraetiqueta de codificación alfanumérica y numeración correlativa que incluirá el logotipo de la denominación. Esta contraetiqueta será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador.

Las contraetiquetas deberán ser colocadas al término de la elaboración, antes de su comercialización y de manera que no permita una segunda utilización.

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 protegidas con la denominación de origen.

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 Queso Tetilla 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:

- a) Registro de productores o explotaciones ganaderas
- b) Registro de primeros compradores de leche
- c) Registro de elaboradores o queserías

2. Para poder optar a inscribirse en los registros citados, será necesario que tanto los productores como los primeros compradores y los elaboradores tengan sus instalaciones situadas en la zona de producción y elaboración definida en los artículos 5 y 8 de este Reglamento.

Artículo 27. Registro de productores o explotaciones ganaderas

1. En este registro 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 Queso Tetilla.

2. En la inscripción figurarán: el nombre de la persona titular de la 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 e idónea 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 que actúen como intermediarias entre las explotaciones productoras de leche inscritas y las queserías de la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la persona propietaria y, de ser el caso, de la arrendataria, la denominación o 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 tienen que tener las instalaciones dentro del área geográfica de la denominación. Si realizan recogida de leche de personas productoras no inscritas, incluso de fuera de la zona de producción, programarán circuitos de recogida y almacenamiento independientes de los correspondientes a productores de la denominación de origen. Debe garantizarse la trazabilidad de la leche en todo momento.

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 elaboradores o queserías

1. En el registro de elaboradores o queserías 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 Queso Tetilla.

2. En la inscripción figurará el nombre del/de la 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 las 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 Queso Tetilla, 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 de la 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. 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 y Certificación, 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 y Certificación, el Consejo Regulador entregará al interesado un certificado acreditativo de la inscripción indicando la actividad o actividades para las cuales queda inscrito.

4. De acuerdo con el establecido en la línea 5 del artículo 8 del Decreto 4/2007, el Órgano de Control y Certificación denegará, de forma motivada, la inscripción de aquellos solicitantes que no cumplieran los requisitos establecidos, lo cual será comunicado al interesado por el Consejo Regulador. Contra esta decisión podrá interponerse reclamación ante el Comité de Partes, de acuerdo con lo recogido en el Manual de calidad.

5. La inscripción en estos registros no exime 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 31. 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 de acuerdo con los períodos que se establezcan en el Manual de calidad y como máximo cada cuatro años. El Órgano de Control y Certificación hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

Artículo 32. Baja en los registros

1. La baja en los registros puede ser voluntaria o consecuencia de la incoación y resolución de un expediente.

Cuando la baja venga motivada por la incoación y resolución de un expediente sancionador, 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 y de las personas inscritas en el registro de primeros compradores de leche.

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 33. 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 Queso Tetilla.

2. Sólo los primeros compradores que tengan inscritas sus instalaciones en el correspondiente registro establecido en el artículo 28 podrán vender leche con destino a la elaboración de queso que opte a ser amparado por la denominación de origen protegida Queso Tetilla.

3. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan locales de elaboración inscritos en el registro previsto para tal efecto en el artículo 29, podrán elaborar queso susceptible de ser amparado por la denominación de origen protegida Queso Tetilla.

4. 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 Queso Tetilla.

5. Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la denominación de origen protegida Queso Tetilla los quesos elaborados en las queserías inscritas en el registro del Consejo Regulador.

6. Sin perjuicio del establecido en el artículo 37, el derecho al uso de la denominación de origen protegida Queso Tetilla y de sus símbolos, anagramas o logotipo, en propaganda, publicidad, documentación, precintas y etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los diferentes registros del Consejo Regulador y bajo la aprobación de este.

7. No obstante lo establecido en el punto 6 anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar que en el etiquetado, presentación y publicidad de productos elaborados en los que el Queso Tetilla 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 34. 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 quienes representen a las personas jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador, están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fueran nombrados.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 4 del artículo 45, 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 35. Marcas, nombres comerciales y razones sociales

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

2. Las personas elaboradoras deben acreditar la titularidad o la participación en la titularidad de las marcas comerciales para las que solicitan autorización.

Artículo 36. Etiquetado

1. Las etiquetas de los productos amparados por la denominación de origen protegida Queso Tetilla 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 figurará siempre de manera destacada la mención “Denominación de Origen Protegida Queso Tetilla”, en gallego y/o en castellano, y el identificador europeo de las denominaciones de origen protegidas. También figurarán los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación vigente.

3. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas comerciales de las firmas elaboradoras inscritas, estas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador tras verificar que se cumplen las prescripciones establecidas en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas incorrectas o que, por cualquiera causa, puedan dar lugar a confusión en las personas consumidoras. Asimismo podrá ser anulada la autorización de una ya aprobada anteriormente cuando varíen las circunstancias de la firma propietaria de la misma, instruyendo un expediente conforme a la Ley 2/2005, de 18 de febrero, con audiencia previa de la firma interesada.

En todo caso, se respetarán las competencias que correspondan a otras instituciones en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales de etiquetado.

4. El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen protegida Queso Tetilla deberá llevarse a cabo exclusivamente en la quesería inscrita que lo elaboró. De no hacerse así, el queso perdería el derecho al uso de la denominación.

5. Los quesos destinados a su disposición a la venta en mitades llevarán desde la quesería dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado también el resto de elementos que garantizan la autenticidad del producto, de manera que, al realizar el corte, ambas mitades conserven los elementos de identificación y de información a la persona consumidora.

Artículo 37. Logotipo de la denominación

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Queso Tetilla adoptará como logotipo de la denominación lo que figura en el anexo de este Reglamento.

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

CAPÍTULO VIII

El Consejo Regulador

Artículo 38. Naturaleza y ámbito competencial

1. El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Queso tetilla 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 lo 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 el establecido en los artículos 18 a 21 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30 a 33 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

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

Artículo 39. 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 40. 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 el registro correspondiente y los titulares de instalaciones inscritas en el registro de primeros compradores.

- Cinco vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los titulares inscritos en el registro de queserías.

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

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

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

Artículo 41. La Presidencia

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

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

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

Artículo 42. La Vicepresidencia

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

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

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

Artículo 43. La Comisión permanente

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

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

Artículo 44. El personal del Consejo Regulador

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Queso Tetilla 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 o con otras entidades para que le presten los servicios que libremente acuerden en relación con las funciones y actividades del Consejo Regulador.

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

Régimen económico y contable

Artículo 45. Recursos económicos

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

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

a) Titulares de las explotaciones:

- Cuota de inscripción. Se satisfará una vez, en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

- Cuota de renovación registral. Se satisfará coincidiendo con la renovación de los datos del registro.

b) Titulares de las instalaciones de los primeros compradores:

- Cuota de inscripción. Se satisfará una vez, en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

- Cuota de renovación registral. Se satisfará coincidiendo con la renovación de datos del registro.

c) Elaboradores:

- Cuota de inscripción. Se satisfará una vez, en el momento del alta en el Consejo Regulador.

- Cuota de renovación registral. Se pagará coincidiendo con la renovación de datos del registro y la correspondiente auditoría.

- Cuota en función de la actividad de la persona inscrita en la denominación, que será proporcional al valor de su producción. Esta cuota podrá llegar hasta el 2% del valor del producto certificado, calculado en función del precio medio de la unidad de producto amparada.

- Cuota por el servicio de control y certificación. 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 el servicio de expedición de contraetiquetas. Su importe será hasta el doble del valor material de 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 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 de 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 luego de la instrucción del correspondiente expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago de acuerdo con el establecido en los artículos 32 y 34 de este Reglamento.

Artículo 46. 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 47. Régimen electoral del Consejo Regulador

El régimen electoral del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida Queso Tetilla 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 48. Base legal

El régimen sancionador de la denominación de origen protegida Queso Tetilla 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, por lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas; la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del régimen

jurídico del sector público y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.

Anexo al Reglamento de la denominación de origen protegido Queso tetilla

y de su Consejo Regulador

Logotipo de la denominación de origen protegida Queso Tetilla

