

## I. DIPUTACIÓN REGIONAL DE CANTABRIA

### 1. Disposiciones generales

#### CONSEJERÍA DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 11 de noviembre de 1993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, por la que se declara la extinción de varios focos de carbunco bacteridiano en la región.*

En base a lo establecido por la legislación de epizootias vigente (Ley de 20 de diciembre de 1952), Reglamento de Epizootias de 4 de febrero de 1955 y Real Decreto 959/86, se dispone la extinción de los focos de carbunco bacteridiano siguientes:

Fecha declaración: 8 de julio de 1993 («Boletín Oficial de Cantabria» de 9 de julio).

Municipios: Mancomunidad Campoo-Cabuérniga, Prados de Carraceo.

Fecha de declaración: 23 de julio de 1993 («Boletín Oficial de Cantabria» de 27 de julio).

Municipios: Rionansa-Puertos de Navas.

Fecha de declaración: 30 de septiembre de 1993 («Boletín Oficial de Cantabria» de 21 de octubre).

Municipio: Lamasón.

Fecha de extinción: 8 de noviembre de 1993.

Lo que se publica para general conocimiento.

Santander, 12 de noviembre de 1993.—El consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca, Manuel Pérez García.

93/142176

#### CONSEJERÍA DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 11 de noviembre de 1993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, sobre requisitos sanitarios exigidos al ganado bovino, ovino y caprino para su asistencia a los mercados que se celebren en el Mercado Nacional de Torrelavega.*

Conforme al artículo 7 de la Orden de 13 de mayo de 1991 de esta Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca («Boletín Oficial de Cantabria» de 27 de mayo), sobre normas sanitarias para la asistencia de ganado bovino a los mercados de ganado de Torrelavega, procedentes de explotaciones con calificación sanitaria y días de celebración, y transcurrido más de un año de la puesta en vigor con resultados satisfactorios y siendo obligatorio para la exportación de ganado bovino del mercado nacional de ganados que dicho ganado proceda de explotaciones calificadas sanitariamente como oficialmente o indemnes de enfermedad.

Por todo ello, a propuesta del Servicio de Sanidad Animal, de la Dirección Regional de la Producción Agraria,

### DISPONGO

Artículo 1. La celebración de los mercados para ganado procedente de explotaciones con calificación sanitaria será todos los miércoles de cada mes, comenzando el próximo día 5 de enero de 1994.

Artículo 2. A estos mercados de Torrelavega podrán asistir únicamente las especies bovina, ovina y caprina.

Artículo 3. Se autoriza a la Dirección Regional de Producción Agraria a dictar las normas complementarias para el desarrollo de esta Orden.

Artículo 4. Siguen en vigor las normas de la Orden de 13 de mayo de 1991, de esta Consejería, que no se opongán a la presente Orden.

### DISPOSICIÓN ADICIONAL

Se autoriza la entrada de ganado equino que cumpla la normativa sobre peste equina africana.

### DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Cantabria», quedando derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongán a la presente Orden.

Santander, 12 de noviembre de 1993.—El consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca, Manuel Pérez García.

93/142184

#### CONSEJERÍA DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 18 de noviembre de 1993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana» y de su Consejo Regulador.*

El 20 de Julio de 1987 se publica en el Boletín Oficial de Cantabria, la Orden de 3 de Julio de 1987, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Genérica de Calidad «Quesos de Liébana y de su Organo Rector».

Con la entrada en vigor del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se hace indispensable la adaptación de la Denominación Genérica «Quesos de Liébana», y de su Organo Rector a una Denominación de Origen dentro de la normativa del R. (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

En consecuencia, y a propuesta de la Dirección Regional de Pesca y Alimentación, por parte de esta Consejería se ha elaborado el adjunto Reglamento, que se publica en el anexo de la presente Orden.

Este Reglamento se ha redactado teniendo en cuenta lo dispuesto en el Real Decreto 4.188/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Cantabria, en materia de agricultura, que en su anexo I, apartado B), 1c, se enumeran, entre las competencias asumidas por la Comunidad Autónoma, la de promocionar y autorizar las denominaciones de origen, una vez establecidas las consultas previas con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En virtud de lo anterior, vengo a disponer:

Artículo único: Queda aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana», y de su Consejo Regulador.

### DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

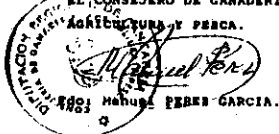
A partir de su entrada en vigor, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongán a lo dispuesto en esta Orden, y en particular las siguientes:

- Orden de 16 de Agosto de 1993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Quesucos de Liébana" y de su Consejo Regulador.

La presente Orden y el Reglamento que la aprueba entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en el "Boletín Oficial de Cantabria".

Santander, 18 de Noviembre de 1993

EL CONSEJERO DE GANADERIA,  
AGRICULTURA Y PESCA.



93/142204

#### ANEXO I

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "QUESUCOS DE LIEBANA" Y DE SU CONSEJO REGULADOR.

#### CAPITULO I

##### Generalidades

##### Artículo 1º.-

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre y de su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre; así como el Real Decreto 728/1988, de 12 de julio, que establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios no vínicos, quedan protegidos con la Denominación de Origen "Quesucos de Liébana", los quesos tradicionalmente designados bajo esta Denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción, elaboración, maduración y conservación todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

##### Artículo 2º.-

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y a los nombres geográficos de Liébana y Aliva, cuando estos sean aplicados a quesos.

2. El nombre de la Denominación de Origen se empleará en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen y en el mismo orden e idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros quesos, o productos lácteos, de nombre, marca, términos, expresiones o signos que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos por los términos "tipo", "estilo", "gusto", "elaborado en", "madurado en", "con industrias en" u otros análogos.

##### Artículo 3º.-

La Defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de la leche y de los quesos amparados quedan encomendados al Consejo Regulador, a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y al Órgano competente de la Diputación Regional de Cantabria, en el ámbito de sus respectivas competencias, así como las que se deriven de la aplicación del R. (CRE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio.

#### CAPITULO II

##### De la Producción de Leche

##### Artículo 4º.-

La zona de producción de leche apta para la elaboración de los Quesucos de Liébana, comprende los términos municipales de la comarca de Liébana: Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Castro Cillorigo, Trevisio y Vega de Liébana y el Ayuntamiento de Peñarrubia.

##### Artículo 5º.-

La Alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales. El Consejo Regulador favorecerá e impulsará el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración de los Quesucos de Liébana responda a sus características peculiares.

##### Artículo 6º.-

1. Las leches de los ganados, preferentemente utilizadas en la elaboración de los "Quesucos de Liébana", proceden de las siguientes especies y razas:

- Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona.
- Ovina: Lacha.
- Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.

2. El ordeño se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los Quesucos de Liébana la leche que reúna las condiciones precisas de higiene, sanidad y calidad.

3. La Leche será entera y limpia, con la composición equilibrada en grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de sus respectivas especies.

##### Artículo 7º.-

El Consejo Regulador vigilará las operaciones de recogida y transporte de la leche para que éstas se efectúen sin merma o deterioro de su calidad.

#### CAPITULO III

##### De la elaboración y maduración.

##### Artículo 8º.-

La zona de elaboración y maduración de los Quesucos de Liébana coincide con la zona de producción, especificada en el artículo 4º del presente Reglamento.

##### Artículo 9º.-

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso y los procesos de elaboración, maduración y conservación, seguirán las prácticas que se citan específicamente en los artículos siguientes y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesucos amparados por la denominación de origen.

Los controles e inspecciones que practique el Consejo Regulador se podrán verificar sobre cualquiera de las fases o estadios, desde el ordeño de los animales hasta la expedición, transporte y comercio del producto terminado.

##### Artículo 10º.-

1. La leche que se utilice para la elaboración de los "Quesucos de Liébana", será leche entera de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos, o de los tres tipos de leche.

2. En los quesucos cuya maduración sea inferior a 60 días, la leche sufrirá un proceso de pasteurización anadiéndose

fermentos lácticos característicos principalmente "streptococcus lactis" y "streptococcus cremoris".

3. Cujada: la coagulación de la leche se efectuará con cuajo de origen animal, a una temperatura entre 28°C. y 32°C., durante 45 minutos como mínimo.

4. Corte: Se corta la masa hasta conseguir el tamaño de un guisante.

5. Moldado: Se realizará en moldes que faciliten el autosecado y que proporcionen las formas características de los quesucos.

6. Salado: El salado se realizará con sal seca, en proporción del 2 al 3 por ciento del peso del queso. El primer día por una de las caras y el segundo día al quitar el molde se sala el resto.

7. Maduración: Los locales de maduración dispondrán durante todo el proceso, de una humedad relativa comprendida entre el 85 y el 95 por ciento y una temperatura inferior a 15°C. Se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares.

#### Artículo 13°.-

No se autorizará, para la fabricación de los Qesucos de Liábana, la adición de ningún tipo de casinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa, incluida la manteca.

### CAPITULO IV

#### Características de los Qesucos

#### Artículo 12°.-

1. Los Qesucos de Liábana, son quesos grasos, elaborados con leche de vaca, oveja o cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados.

Forma: Cilíndrica o discoidal, de pequeño formato, que oscila entre 8 y 12 cm. de diámetro, por 3 a 10 cm. de altura.

Peso: variable.

Pasta: es firme y compacta, de color ligeramente amarillento. Aroma y sabor característicos. Tiene algunos agujeros distribuidos irregularmente. Cuando el Qesuco se ahuma adquiere olor, color y sabor típicos del ahumado.

Grasa: No inferior al 45% sobre el extracto seco.

Humedad: mínimo 30%.

2. Los Qesucos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características citadas, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen "Qesucos de Liábana", y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 24°.

### CAPITULO V

#### Registros

#### Artículo 14°.-

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

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Industrias de Elaboración o Qeserías.
- c) Registro de Locales de Maduración.

En los Registros a que se refieren los apartados b) y c) se diferenciarán con finalidad censal o estadística, y a efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga al efecto, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por éste sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las ganaderías, qeserías e instalaciones de maduración.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros que estén establecidos con carácter general y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias.

#### Artículo 14°.-

1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las que estando situadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento quieran destinar su producción de leche a la elaboración de Qesucos de Liábana.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario, localidad, número de cartilla ganadera, número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios por el Consejo Regulador para su clasificación y adecuada identificación.

#### Artículo 15°.-

1. En el Registro de Qeserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar qesucos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará: El nombre del propietario o arrendatario, en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la qesería.

En el caso de que la empresa qesera no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario y, aparte, se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación.

3. En los casos de arrendamiento de qeserías, el Consejo Regulador se reserva la facultad de denegar la inscripción en el Registro correspondiente, cuando el contrato no ofrezca las debidas garantías de continuidad y estricto cumplimiento del Reglamento.

#### Artículo 16°.-

1. En el Registro de Locales de Maduración se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen exclusivamente a la maduración de qesucos con denominación de origen. En la inscripción figurarán todos los datos que se exigen en el artículo anterior del presente Reglamento.

2. Los Locales destinados a la maduración dispondrán de temperatura constante durante todo el proceso de maduración y su estado higrométrico y ventilación serán los adecuados, además de cumplir los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el queso adquiera las características privativas de los Qesucos de Liábana.

**Artículo 17º.-**

1. Para la vigilancia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

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

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

**CAPITULO VI****Derechos y Obligaciones****Artículo 18º.-**

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

2. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan industrias de elaboración o queserías inscritas en el correspondiente Registro de Denominación de Origen podrán elaborar quesucos con derecho a ser amparados por dicha Denominación de Origen.

3. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen "Quesucos de Liébana" a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deban caracterizarlos.

4. El derecho de uso de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dictan la Diputación Regional de Cantabria, la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder acogerse a los beneficios que concede el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

**Artículo 19º.-**

Los nombres con que figuran inscritas en los Registros las Queserías y Locales de Maduración, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesucos protegidos por la denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado a dicha entidad, la cual, caso de que entienda que su aplicación no causa

perjuicio a los quesucos amparados, elevará la correspondiente propuesta a la Diputación Regional de Cantabria, que resolverá.

**Artículo 20º.-**

1. El queso de la Denominación de Origen para el consumo irá provisto de una etiqueta, contraetiqueta, precinto o distintivo en general, del Consejo Regulador, numerado y expedido por éste, que deberá ser colocado en las propias instalaciones inscritas, al término de este proceso y antes de su expedición o pase a locales de conservación, de acuerdo con la normativa que establezca a estos efectos el Consejo Regulador y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos. En los libros de registro correspondientes figurarán la fecha de cuajada y fecha final de maduración del queso.

2. En las etiquetas propias de las firmas elaboradoras que se utilicen en los quesucos amparados figurará, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, éstas deberán ser revisadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento.

Señalando que será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen.

Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las queserías o instalaciones inscritas, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

**Artículo 21º.-**

El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de quesucos amparados por la Denominación expedidos por cada firma inscrita en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, de acuerdo con las cantidades de leche adquirida y según las existencias.

**Artículo 22º.-**

Toda expedición de quesucos amparados por la Denominación de Origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada del correspondiente Certificado de la Denominación de Origen, expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por la Dirección General de Política Alimentaria.

**Artículo 23º.-**

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 calidad de los quesucos amparados por la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, queserías y locales de maduración vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

- a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior, indicando el destino de la leche.

- b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesucos fabricados y locales de maduración o cámaras de maduración donde se destinen estos quesucos con derecho a Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador, en los diez primeros días de cada mes,

una declaración que resuma los datos del mes anterior que figurarán en el Registro, según el modelo que se adopte por el Consejo Regulador.

- c) Todas las firmas inscritas en el Registro de Locales de Maduración llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de quesucos que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesucos que se expanden al mercado. Igualmente presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el registro. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

2. Las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencias alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo Regulador será considerada como falta muy grave.

#### Artículo 24º.-

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

2. La descalificación de los quesucos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su producción o comercialización y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer debidamente aislados y rotulados, bajo control del Consejo Regulador, que en su resolución determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra quesería o instalación inscrita.

### CAPÍTULO VII

#### Del Consejo Regulador

#### Artículo 25º.-

1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, como órgano desconcentrado de la misma con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencias estará determinado:

- En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.
- En razón de los quesucos, por los protegidos por la denominación de origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

#### Artículo 26º.-

Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1.970, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

#### Artículo 27º.-

1. El Consejo Regulador estará constituido:

- Un Presidente, designado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a propuesta del Consejo Regulador.
- Un Vicepresidente, designado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a propuesta del Consejo Regulador.
- Dos Vocales en representación del sector ganadero y dos en representación del sector elaborador.
- Un funcionario técnico de la Consejería, especializado en Ganadería, Industrialización y Comercialización Agraria, designado por la propia Consejería.

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

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

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

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

6. Causará baja el vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

#### Artículo 28º.-

1. Los vocales a que se refiere el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo Regulador doble representación, una en el sector ganadero y

otra en el sector elaborador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Los vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos de una firma inscrita, cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma, aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

#### Artículo 29º.-

1. Al Presidente corresponde:

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

**Segundo.-** Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

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

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

**Quinto.-** Organizar el régimen interior del Consejo Regulador.

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

**Séptimo.-** Organizar y dirigir los servicios.

**Octavo.-** Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

**Noveno.-** Remitir a la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo Regulador, en virtud de las atribuciones que le confiera este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

**Décimo.-** Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o le encomiende la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

2. La duración del mandato del presidente será de cuatro años, pudiendo ser reeligido.

3. El presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

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

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudia la propuesta de nuevo presidente serán presididas por la persona que designe la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

#### Artículo 30º.-

1. El Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del presidente, se citará a los vocales por telegrama con veinticuatro horas de anticipación como mínimo. En todo caso, el Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

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

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo Regulador. El presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el presidente y los vocales titulares necesarios, de ambos sectores en paridad, designados por el Pleno del Organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que celebre.

#### Artículo 31º.-

1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo Regulador.

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

- a) Preparar los trabajos del Consejo Regulador y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo Regulador.
- c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativos.
- d) Las funciones que se le encomienden por el presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador.

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

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el organismo competente de la Diputación Regional de Cantabria, con las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre las ganaderías ubicadas en el ámbito territorial de la zona de producción de la Denominación de Origen.

- b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en el ámbito territorial de la zona de producción, elaboración y maduración.
- c) Sobre la leche y quesos en el ámbito territorial de la zona de producción, elaboración y maduración.

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

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

#### Artículo 32°.-

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

2. El Pleno del Consejo Regulador, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del quesuco en la forma prevista en el artículo 24.

Las resoluciones del Consejo Regulador, podrán ser recurridas en alzada ante la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

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

#### Artículo 33°.-

1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuarán con los siguientes recursos:

**Primero.**— Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1.970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

- a) El 0'5% del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración de "Qesucos de Liébana".
- b) El 0'5% a la exacción sobre productos amparados.
- c) 100 pesetas por expedición de certificados o visado de facturas y el doble de precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: de la a) los titulares de las ganaderías inscritas; de la b) los titulares de queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y la c) los titulares o queserías de maduración inscritos solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

**Segundo.**— Las subvenciones, legados o donativos que reciban.

**Tercero.**— Las cantidades que pudieran percibir en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representan.

**Cuarto.**— Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, a

propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen, y siempre que se ajusten a los límites establecidos en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias.

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

#### Artículo 34°.-

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de las personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de los Qesucos se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador, en la sede de las Cámaras Agrarias Locales y en el "Boletín Oficial de Cantabria".

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

### CAPITULO VIII

#### De las infracciones, Sanciones y Procedimiento

#### Artículo 35°.-

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento y a las de la Ley 25/1.970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes"; al Decreto 835/1.972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento; Real Decreto 1.945/1.983, de 22 de Junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1.992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y en el resto de la legislación vigente.

#### Artículo 36°.-

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

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1.972.

#### Artículo 37°.-

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

- A) Faltas Administrativas: Se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 por 100 del valor de las mercancías afectadas.

Estas faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, libros registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

1. Falsar u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.

2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.

3. Omitir o falsear datos relativos a producción o movimientos de productos.

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

b) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, maduración y características de los quesos amparados. Se sancionarán con multas de 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados, aplicarse, además, el decomiso. Estas infracciones son las siguientes:

1. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.

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

3. Emplear en la elaboración de quesos protegidos leche distinta de la autorizada por el artículo 6 de este Reglamento.

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

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

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

Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros quesos no protegidos.

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

3. El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado c).

4. La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc. propios de la Denominación, así como la falsificación de los mismos.

5. La expedición de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

6. La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados, en tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

7. La expedición, circulación o comercialización de quesos de la denominación desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

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

9. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artículo 33.1.1º, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

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

#### Artículo 36º.-

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

a) Usar indebidamente la Denominación de Origen.  
b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la Denominación de Origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los organismos competentes.

c) Emplear los nombres protegidos por la Denominación de Origen, en etiquetas o propaganda de productos, aunque vayan precedidos por el término "tipo" u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la Denominación de Origen o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

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

#### Artículo 37º.-

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

1º/ Se aplicarán en su grado mínimo:

a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.

b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

c) Cuando se prueba que no ha existido mala fe.

2º/ Se aplicarán en su grado medio:

a) Cuando la infracción tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

b) Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

c) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador.

d) En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimos y máximo.



3º/ Se aplicarán en su grado máximo:

a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.

b) Cuando se pruebe manifiesta mala fe.

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

4º/ En los casos de las infracciones tipificadas en el apartado 5 del artículo 37.B), en los apartados 1,2,4,7,8 y 9 del artículo 37 C) se podrá aplicar la suspensión temporal del uso de la denominación o la baja en los registros de la misma.

La suspensión temporal, no superior a tres meses, del derecho al uso de la denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, precintas, contraetiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

La baja supondrá la expulsión del infractor en los registros del Consejo y, como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la denominación.

#### Artículo 40º.-

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

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

3. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles, inmediatos al de su notificación, así como el importe de los gastos de toma y análisis de las muestras, si los hubiera. En caso contrario se procederá por vía de apremio. Para recurrir en alzada será requisito imprescindible el previo ingreso de la totalidad de la sanción impuesta.

#### Artículo 41º.-

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

En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán ser elevadas hasta el triple.

Se considerará reincidente al infractor sancionado mediante resolución firme por una infracción de las comprendidas en el presente Reglamento en los cinco años anteriores.

#### Artículo 42º.-

1. La resolución de los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 50.000 pesetas, en estos casos, ni el Secretario ni el instructor del expediente pueden pertenecer al Consejo. Si excediera, se elevará la propuesta a la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

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

3. A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1, se adicionará el importe de la multa al valor de la mercancía decomisada.

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

5. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen, y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre propiedad industrial.

6. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo dispuesto en el decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los servicios agronómicos.

#### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

El Órgano Rector de la Denominación Genérica de Calidad "Queasucas de Liébana", asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador, a que se refiere el capítulo VII, continuando sus actuales vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 27 de este Reglamento.

### 3. Otras disposiciones

#### CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS, VIVIENDA Y URBANISMO ANUNCIO

En el «Boletín Oficial de Cantabria» de fechas 4 y 25 de noviembre de 1993 se publicaron anuncios por los que se sometía a información pública el estudio informativo del proyecto «Mejora de trazado. Carreteras S-533, S-442 y S-553. Clave: 3/89-6/30. Tramo: Solares-La Cavada-Liérganes-Pámanes».

En cumplimiento de lo acordado por el Consejo de Gobierno, se pone en conocimiento del público en general que podrán formularse alegaciones al citado expediente durante el plazo de dos meses a contar desde la presente publicación en el «Boletín Oficial de Cantabria», pudiendo examinarse en la Secretaría General Técnica de la Consejería de Obras Públicas, Vivienda y Urbanismo, sita en calle Casimiro Sainz, número 4, planta 4ª, de Santander.

Santander, 26 de noviembre de 1993.—El consejero de Obras Públicas, Vivienda y Urbanismo, José Martín Solaeta Pérez.

93/144488

#### CONSEJERÍA DE OBRAS PÚBLICAS, VIVIENDA Y URBANISMO

##### Servicio de Urbanismo

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 44.2, del Reglamento de Gestión Urbanística, se somete a información pública por período de quince días, el expediente promovido por don Justo Fernández Fer-