

inutilización como de los elementos que en calidad de depósito se integrarán en alguno de los indicados museos.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 7 de marzo de 1994.—La Secretaria general de Comunicaciones, Elena Salgado Méndez.—El Subsecretario de Economía y Hacienda, Juan Antonio Blanco Magadán y Amutio.

Ilmo. Sr. Director general del organismo autónomo Correos y Telégrafos e Ilmo. Sr. Director general de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

6610 REAL DECRETO 448/1994, de 11 de marzo, por el que se concede la Gran Cruz de la Orden Civil de Alfonso X el Sabio a don Cayetano López Martínez.

En atención a los méritos y circunstancias que concurren en don Cayetano López Martínez, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de marzo de 1994,

Vengo en concederle la Gran Cruz de la Orden Civil de Alfonso X el Sabio.

Dado en Madrid a 11 de marzo de 1994.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,
GUSTAVO SUAREZ PERTIERRA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

6611 ORDEN de 7 de marzo de 1994 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana» y su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación de Genérica «Quesos de Liébana» fue ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con fecha de 6 de octubre de 1987.

Al no ser contempladas las Denominaciones Genéricas en el Reglamento (CEE) número 2.081/92 relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen, el Pleno del Consejo Regulador se vio en la necesidad de adaptarse al mismo, elaborando un nuevo Reglamento.

Aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana» por Orden de 18 de noviembre de 1993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación General de Cantabria, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en virtud de lo dispuesto en el Real Decreto 4188/1982, 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, conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana» y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación de Cantabria, que figura como anexo a la presente disposición.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 6 de octubre de 1987 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Genérica «Quesos de Liébana».

Disposición final.

La presente disposición entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Madrid, 7 de marzo de 1994.

ALBERO SILLA

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana» y de su Consejo Regulador

CAPITULO I

Generalidades

Artículo 1.

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 2.

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 aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «gusto», «elaborado en», «madurado en», «con industrias en» u otros análogos.

Artículo 3.

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de 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 Reglamento (CEE) número 2081/1992 del Consejo, de 14 de julio.

CAPITULO II

De la producción de leche

Artículo 4.

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, Tresviso y Vega de Liébana y el Ayuntamiento de Peñarrubia.

Artículo 5.

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 6.

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 7.

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 8.

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

Artículo 9.

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 10.

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 sesenta días, la leche sufrirá un proceso de pasteurización añadiéndose fermentos lácticos característicos, principalmente «Streptococcus lactis» y «Streptococcus cremoris».

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

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

5. Moldeado: se realizará en moldes que faciliten el autoescurrido 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 100 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 100 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 11.

No se autorizará, para la fabricación de los Quesucos de Liébana, la adición de ningún tipo de caseinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa incluida la manteca.

CAPITULO IV

Características de los quesucos

Artículo 12.

1. Los Quesucos de Liébana son quesos grasos, elaborados con leche de vaca, oveja o cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos 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 Quesuco se ahuma adquiere olor, color y sabor típicos del ahumado.

Grasa: No inferior al 45 por 100 sobre el extracto seco.

Humedad: Mínimo 30 por 100.

2. Los quesucos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características citadas, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana», y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 24.

CAPITULO V

Registros

Artículo 13.

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

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Industrias de Elaboración o Queserías.
- 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 deben reunir las ganaderías, queserías 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 Quesucos de Liébana.

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 Queserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar quesucos 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 quesería.

En el caso de que la empresa quesera 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 queserías, 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 quesucos 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 Liébana.

Artículo 17.

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 éste 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 18.

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 «Qesucos 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 deben 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, dicten 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 conceda el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías o instalaciones deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

Artículo 19.

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 de 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 20.

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 del 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 determinen en la legislación vigente.

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

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 21.

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 22.

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 23.

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 expendan 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 referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo Regulador será considerada como falta muy grave.

Artículo 24.

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.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 25.

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 encomienden en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determine 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 26.

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 25/1970 y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Artículo 27.

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.
- Doce 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 período 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 28.

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 29.

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 confiere 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 reelegido.

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 30.

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 31.

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 quesucos 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 queso 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 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

- a) El 0,5 por 100 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración de «Qesucos de Liébana».
- b) El 0,5 por 100 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 quesucos 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 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento; 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; a la Ley 30/1992, 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 Registros 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 835/1972.

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 de registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

1. Falsear 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 A).

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 aprobados 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 33.1.1.º, 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 38.

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 39.

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

1.º 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 pruebe que no ha existido mala fe.

2.º 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.

3.º 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.

4.º 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 40.

1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el 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 41.

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 42.

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 agrónomos.

Disposición transitoria.

El órgano Rector de la Denominación Genérica de Calidad «Quesucos 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.

6612 *ORDEN de 11 de marzo de 1994 por la que se ratifica la modificación de determinados artículos del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez».*

El Real Decreto 2766/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de Agricultura, señala en el apartado B, 1.º, l, h), de su anexo I que la citada Comunidad Autónoma una vez aprobados los reglamentos de las denominaciones de origen, y de otras denominaciones, los elevará al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración del Estado en los ámbitos nacional e internacional, lo que éste hará siempre que aquéllos cumplan la normativa vigente.

Aprobado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía por Orden de 23 de junio de 1993 la modificación de algunos artículos del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez», ratificado por Orden de 31 de mayo de 1989, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicha modificación.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.

Se ratifica la modificación del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez» y de su Consejo regulador, aprobada por Orden de 23 de junio de 1993 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que figura como anexo de la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 11 de marzo de 1994.

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

ANEXO

Modificación parcial del reglamento de la denominación específica «Brandy de Jerez», ratificado por Orden de 31 de mayo de 1989

El nuevo texto de los artículos modificados y la disposición adicional será el siguiente:

«CAPÍTULO II

De la elaboración y envejecimiento

Artículo 5.

El «Brandy de Jerez» es la bebida espirituosa:

Obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, cuyas características se definen en el artículo 6 de este reglamento.

Envejecida en vasijas de roble de capacidad inferior a 1.000 litros, previamente envinadas con vino de Jerez.

Envejecida, según el sistema tradicional jerezano de «Criaderas y Soleras».

Envejecida exclusivamente en la zona de elaboración y envejecimiento definida en el artículo anterior.

Elaborada conforme a las prácticas tradicionales que en este reglamento se determinan.

Artículo 6.

Los aguardientes de vino aptos para la elaboración del «Brandy de Jerez» deberán obtenerse exclusivamente por destilación de vinos sanos y conservar las características organolépticas y componentes volátiles propios del vino que proceden.

El Consejo regulador reconoce los siguientes tipos:

A. Aguardiente de vino de baja graduación denominado tradicionalmente «Holanda», con graduación alcohólica no superior a 70 grados centesimales.

B. Aguardiente de vino con graduación alcohólica comprendida entre 70 y 86 grados centesimales.

C. Destilado de vino cuya graduación alcohólica está comprendida entre 86 y 94,8 grados centesimales.

En todo caso, los aguardientes de vino deberán representar más del 50 por 100 en grado alcohólico del producto acabado.

Artículo 7.

El Consejo regulador vigilará las características de los aguardientes y destilados de vino a emplear en la elaboración del «Brandy de Jerez», a fin de garantizar su calidad y el efectivo cumplimiento de las exigencias previstas al respecto por este reglamento.

Artículo 8.

Las técnicas empleadas en el proceso de elaboración y envejecimiento seguirán las prácticas tradicionales que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres singulares y propios del «Brandy de Jerez».

Artículo 9.

1. El sistema de elaboración y envejecimiento característico del «Brandy de Jerez» —sin perjuicio de las demás exigencias establecidas en el presente reglamento, que dotan al producto de su peculiar personalidad— es el tradicional de «Criaderas y Soleras» por virtud del cual, la extracción o «saca del brandy envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada, y la reposición o «rocío» se realiza con brandy de otro nivel de envejecimiento.

2. El Consejo regulador podrá autorizar igualmente el sistema de envejecimiento por «añadas», aquel en el que el brandy permanece en su vasija de envejecimiento de forma estática siempre que se cumpla el resto de las exigencias de este reglamento.

3. Se denomina «Cabeceo» al conjunto de operaciones bodegueras de combinación de los aguardientes y destilados de vino, por virtud de las cuales se obtiene la tipicidad del «Brandy de Jerez» y su homogeneidad, dotando al producto resultante de las características organolépticas que le son propias.

Artículo 10.

1. Al objeto de este reglamento solamente se considera como «tiempo de envejecimiento» al de la permanencia de los aguardientes de vino en las correspondientes vasijas de envejecimiento.

2. se define como «vasija de envejecimiento» al recipiente tradicional utilizado en la zona para tal fin que es la bota de madera de roble cuya capacidad es inferior a los 1.000 litros.

Las vasijas de envejecimiento deberán estar previamente envinadas con vino de Jerez.

CAPÍTULO III

Características de los brandies

Artículo 11.

1. Según las características de los aguardientes y destilados de vino y del proceso de elaboración y envejecimiento, se distinguen los siguientes tipos de «Brandy de Jerez»:

Brandy de Jerez «Solera». Es el brandy cuyo contenido de sustancias volátiles, es decir, la suma de ácidos volátiles, aldehídos, ésteres y alcoholes superiores habrá de ser superior a 200 mg/100 cc. de alcohol a 100 por 100 vol. y sometido a un tiempo de envejecimiento superior a seis meses.

Brandy de Jerez «Solera Reserva». Es el brandy cuyo contenido de sustancias volátiles, es decir, la suma de ácidos volátiles, aldehídos, ésteres y alcoholes superiores habrá de ser superior a