

| Precio<br>—<br>Pesetas | Rendimiento bruto*<br>—<br>Porcentaje |
|------------------------|---------------------------------------|
| 104,2                  | 8,762                                 |
| 104,3                  | 8,746                                 |
| 104,4                  | 8,730                                 |
| 104,5                  | 8,714                                 |
| 104,6                  | 8,698                                 |
| 104,7                  | 8,683                                 |
| 104,8                  | 8,667                                 |
| 104,9                  | 8,651                                 |
| 105,0                  | 8,636                                 |

(\*) Rendimientos redondeados al tercer decimal.

## MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGÍA

**20735** RESOLUCIÓN de 28 de junio de 1996, de la Oficina Española de Patentes y Marcas, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada por el Tribunal Superior de Justicia de Madrid, declarada firme en el recurso contencioso-administrativo número 168/1994-04, promovido por Nabisco Inc., contra acuerdo del Registro de la Propiedad Industrial, de 20 de julio de 1992.

En el recurso contencioso-administrativo número 168/1994-04, interpuesto ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid por Nabisco Inc., contra Resolución del Registro de la Propiedad Industrial, de 20 de julio de 1992, se ha dictado, con fecha 17 de mayo de 1996, por el citado Tribunal, sentencia, declarada firme, cuya parte dispositiva es como sigue:

«Fallamos: Que desestimando el recurso contencioso-administrativo número 168/1994, interpuesto por el Procurador don Rafael Rodríguez Montaut, en nombre y representación de Nabisco, Inc., contra las Resoluciones de la Oficina Española de Patentes y Marcas, de 20 de julio de 1992, y publicadas en el «Boletín Oficial de la Propiedad Industrial» el 1 de enero de 1993, concediendo las marcas 1.534.944 y 1.534.945 «Unialco», debemos declarar y declaramos que las resoluciones impugnadas son conformes a Derecho; sin costas.»

En su virtud, este organismo, en cumplimiento de lo prevenido en la Ley de 27 de diciembre de 1956, ha tenido a bien disponer que se cumpla, en sus propios términos la referida sentencia y se publique el aludido fallo en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. S.

Madrid, 28 de junio de 1996.—El Director general, Julián Álvarez Álvarez.

Sr. Secretario general de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

**20736** ORDEN de 6 de septiembre de 1996 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Queso Majorero y de su Consejo Regulador.

Aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen Queso Majorero y de su Consejo Regulador, por Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias de 16 de febrero de 1996, redactado conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y sus disposiciones complementarias y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Real Decreto 2773/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de agricultura, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento y transmitirlo a la Comisión de la Unión Europea a efectos de su registro en la forma establecida en el Reglamento CEE 2081/92, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

En su virtud, dispongo:

Artículo único.

Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Queso Majorero y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 16 de febrero de 1996 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno

Tabla de equivalencia entre precios y rendimientos para las Obligaciones del Estado a quince años, emisión del 15 de julio de 1996, al 8,70 por 100

### Subasta del mes de octubre

| Precio<br>—<br>Pesetas | Rendimiento bruto*<br>—<br>Porcentaje |
|------------------------|---------------------------------------|
| 93,5                   | 9,126                                 |
| 93,6                   | 9,113                                 |
| 93,7                   | 9,101                                 |
| 93,8                   | 9,088                                 |
| 93,9                   | 9,075                                 |
| 94,0                   | 9,063                                 |
| 94,1                   | 9,050                                 |
| 94,2                   | 9,037                                 |
| 94,3                   | 9,025                                 |
| 94,4                   | 9,012                                 |
| 94,5                   | 9,000                                 |
| 94,6                   | 8,987                                 |
| 94,7                   | 8,975                                 |
| 94,8                   | 8,962                                 |
| 94,9                   | 8,950                                 |
| 95,0                   | 8,937                                 |
| 95,1                   | 8,925                                 |
| 95,2                   | 8,913                                 |
| 95,3                   | 8,900                                 |
| 95,4                   | 8,888                                 |
| 95,5                   | 8,876                                 |
| 95,6                   | 8,863                                 |
| 95,7                   | 8,851                                 |
| 95,8                   | 8,839                                 |
| 95,9                   | 8,826                                 |
| 96,0                   | 8,814                                 |
| 96,1                   | 8,802                                 |
| 96,2                   | 8,790                                 |
| 96,3                   | 8,778                                 |
| 96,4                   | 8,765                                 |
| 96,5                   | 8,753                                 |
| 96,6                   | 8,741                                 |
| 96,7                   | 8,729                                 |
| 96,8                   | 8,717                                 |
| 96,9                   | 8,705                                 |
| 97,0                   | 8,693                                 |
| 97,1                   | 8,681                                 |
| 97,2                   | 8,669                                 |
| 97,3                   | 8,657                                 |
| 97,4                   | 8,645                                 |
| 97,5                   | 8,633                                 |

(\*) Rendimientos redondeados al tercer decimal.

de Canarias, que figura como anexo a la presente Orden, que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

#### Disposición final única.

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

Madrid, 6 de septiembre de 1996.

DE PALACIO DEL VALLE-LEERSUNDI

Ilmos. Sres. Secretario general de Agricultura y Alimentación y Directora general de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias.

#### ANEXO

### Reglamento de la Denominación de Origen Queso Majorero y de su Consejo Regulador

#### CAPÍTULO I

##### Generalidades

#### Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y en el Reglamento CEE 2081/92, de 14 de julio, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Queso Majorero», los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica, que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración 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 al nombre de Fuerteventura aplicado a quesos.
2. Queda prohibida en otros quesos o productos lácteos la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se entiende aún en el caso que vayan precedidos de los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaboración», «madurado o curado en», «con industrias en», u otras análogas.

#### Artículo 3.

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 los quesos amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

#### CAPÍTULO II

##### De la producción de leche

#### Artículo 4.

La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso Majorero» está constituida por todos los términos municipales de la isla de Fuerteventura, provincia de Las Palmas, que se relacionan a continuación: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tui-neje.

#### Artículo 5.

1. La leche que se destine a la elaboración del «Queso Majorero» será exclusivamente de la cabra majorera, admitiéndose de forma eventual la adición de la de oveja canaria, hasta un porcentaje máximo del 15 por 100 del total para los quesos con destino a la maduración.

La leche procedente de rebaños de otras razas no podrá emplearse para la elaboración de queso amparado por la denominación de origen.

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños caprinos de dimensiones óptimas, que permitan un mejor manejo y explotación, pudiendo promover las medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la producción y la calidad de la leche.

3. Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del «Queso Majorero» serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 13, 14 y 15.

4. La alimentación del ganado caprino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que se destina a la elaboración del «Queso Majorero» responda a sus características peculiares.

#### Artículo 6.

1. El ordeño de las cabras se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene para obtener una leche limpia, con baja contaminación y baja carga microbiana, de acuerdo con la legislación vigente.

2. La leche se conservará a la temperatura adecuada para reducir el desarrollo microbiano.

3. La recogida y el transporte de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien, en cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.

4. El Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que instalen o mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfriamiento, conservación y transporte de leche.

#### Artículo 7.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras y ovejas sanas de las ganaderías inscritas, que presenten las siguientes características:

- a) Limpia y sin impurezas.
- b) Exenta de calostros o productos medicamentosos, conservantes, etcétera, que pueden influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
- c) Los parámetros mínimos de composición de la leche de cabra serán:  
Proteínas: Mínimo, 3,20 por 100.  
Materias grasas: Mínimo, 3,80 por 100.  
Extracto seco total: 12,10 por 100.  
Y los de oveja:  
Proteínas: Mínimo, 5,30 por 100.  
Materias grasas: Mínimo, 5,50 por 100.  
Extracto seco total: 17,10 por 100.
- d) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias anteriores e introducir las modificaciones que procedan.

#### CAPÍTULO III

##### De la elaboración y maduración

#### Artículo 8.

La zona de elaboración y maduración del «Queso Majorero» coincide con los términos municipales que comprende la zona de producción de leche que se detalla en el artículo 4.

Queda expresamente prohibido elaborar y madurar «Queso Majorero» en zonas distintas a las mencionadas en el citado artículo 4.

#### Artículo 9.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de elaboración, maduración y conservación seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el artículo siguiente, y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales del queso amparado por la Denominación de Origen Queso Majorero.

#### Artículo 10.

1. Cuajada.—Obtenida la leche mediante el ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y total higiene con el fin de que tenga la menor

carga microbiana posible, y previo el filtrado correspondiente, se procederá a su coagulado mediante la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de baifo (cabrito) preferentemente.

Para el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 28 y 32.°C, durante un período aproximado de una hora.

2. Corte.—Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano entre 5 y 15 milímetros de diámetro, dependiendo del destino del queso, madurado o consumo en tierno, respectivamente, procediéndose, a continuación, a un prensado previo para eliminar la mayor cantidad posible de suero, proceso denominado desuero, del que resulta una pasta semiprensada.

3. Moldeado y prensado.—Obtenida la pasta semiprensada de la cuajada, se introduce en pleitas de palma o plástico o en moldes plásticos o metálicos inoxidables, que imiten el dibujo de pleita tradicional hecha con hojas de palmera trenzada, y con el tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos.

4. Salado.—La salazón será húmeda o seca, utilizándose sal marina. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de veinticuatro horas en una solución salina de concentración máxima de 20 °B.

#### Artículo 11.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Queso Majorero, elaborados con leche cruda, tendrán el período mínimo de maduración que contemple la legislación vigente.

Durante los períodos de maduración se aplicarán las prácticas de volteo, limpieza y untado hasta que el queso adquiera las características tradicionales. El untado se hará mediante la aplicación de los productos que habitualmente se utilizan para ello, como pimentón, gofio y aceite, en cuyo caso éste deberá constar con la suficiente claridad en la etiqueta. También se indicará en la misma los días de maduración.

### CAPÍTULO IV

#### Características de los quesos

#### Artículo 12.

1. El «Queso Majorero» es un queso graso elaborado con leche de cabra de la raza «majorera», con adición eventual, cuando se destine a la maduración, de hasta un máximo de un 15 por 100 de leche de oveja canaria. Puede ser artesano, entendiéndose como tal el queso elaborado por el productor en la propia explotación, con la leche obtenida de su rebaño. Atendiendo al grado de maduración, el queso puede ser:

Tierno: Entre 8 y 20 días.

Semicurado: Entre 20 y 60 días.

Curado: Más de 60 días.

2. Al término de su maduración presenta las siguientes características físico-químicas, con un margen del 10 por 100 en cada caso:

Forma: Cilíndrica.

Altura: De 6 a 9 centímetros.

Diámetro: Entre 15 y 35 centímetros.

Peso: Entre 1 y 6 kilogramos.

Corteza: Presenta las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y el de la quesera en las caras de las bases; de color blanco y prácticamente inexistente en los quesos tiernos y pardo amarillento en los curados. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con pimentón, aceite o gofio, la corteza presentará el aspecto característico.

Pasta: La masa es compacta al corte, de textura cremosa y sabor ácido y algo picante. Es de color blanco, tomando un ligero tono marfileño en los quesos curados, generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños.

Y las siguientes características químicas, con un margen del 10 por 100:

|                     | Tiernos<br>Porcentaje | Semicurados<br>Porcentaje | Curados<br>Porcentaje |
|---------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|
| Proteína .....      | 17,4                  | 25,5                      | 27,5                  |
| Grasa/E.S. ....     | 52,0                  | 54,0                      | 55,5                  |
| Extracto seco ..... | 50,0                  | 57,0                      | 63,0                  |

3. Los quesos deberán presentar las características relacionadas en el punto 2 y las cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan las anteriores características, o los que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características organolépticas exigibles en los mismos, no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Queso Majorero y serán descalificados en la forma que preceptúa el artículo 30 del presente Reglamento.

### CAPÍTULO V

#### Registros

#### Artículo 13.

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

- Registro de Explotaciones Ganaderas o Ganaderías.
- Registro de Instalaciones de Elaboración o Queserías.
- Registro de Locales de Maduración.

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

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones ganaderas, instalaciones de elaboración y locales de maduración.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos.

5. Las empresas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

#### Artículo 14.

1. En el Registro de Explotaciones Ganaderas, podrán inscribirse las situadas en la zona de producción establecida en el artículo 4 que, reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, vayan a destinar su producción de leche a la elaboración de «Queso Majorero».

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario o arrendatario en su caso, término municipal, número de cartilla ganadera y número de hembras reproductoras así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. La inscripción en este Registro será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida la baja, deberá transcurrir un período de dos años antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

#### Artículo 15.

1. En el Registro de Instalaciones de Elaboración, podrán inscribirse las situadas en la zona de producción, que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar quesos y que puedan optar a ser protegidos por la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: Nombre del propietario o arrendatario en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería o industria disponga de cámara de maduración se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de las mismas.

A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distintas del «Queso Majorero» lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los que son protegidos por la denominación de origen.

#### Artículo 16.

1. En el Registro de Locales de Maduración, podrán inscribirse todos aquellos situados en la zona de producción que se dediquen a la maduración

de «Queso Majorero» con denominación de origen o con derecho a ella, así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 15, apartado 2.

2. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 75 por 100 y una temperatura que oscilará entre 12-18° C, además de cumplir los restantes requisitos que el Consejo Regulador estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas del protegido con la denominación de origen.

3. Los industriales con locales de maduración en los que existan otros tipos de queso no amparados por la denominación de origen, deberán declarar expresamente de qué tipos de queso se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador, que permitan el perfecto control de los productos y garanticen la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

#### Artículo 17.

Las firmas que realicen más de una fase de proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

#### Artículo 18.

1. Para la vigencia 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 aquella 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 cada dos años.

### CAPÍTULO VI

#### *Derechos y obligaciones*

#### Artículo 19.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas ganaderías estén inscritas en el Registro correspondiente, 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 instalaciones de elaboración inscritas en el Registro correspondiente, podrán elaborar, para su posterior maduración y/o comercialización, quesos con derecho a ser amparados por la denominación de origen.

3. La Denominación de Origen Queso Majorero sólo puede aplicarse a los quesos procedentes de los locales de maduración inscritos o a los procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de queserías 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 al uso de denominación de origen en publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen.

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 Comunidad Autónoma de Canarias, el 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 ejercerse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones con el Consejo.

#### Artículo 20.

1. Las instalaciones de elaboración o queserías inscritas en el correspondiente Registro, podrán admitir, para la elaboración de quesos no protegidos, leche procedente de ganaderías no inscritas, siempre y cuando lo autorice el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca

el mismo para controlar esa leche y sus derivados y, garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los quesos que puedan optar a ser protegidos con la denominación de origen.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas, que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia en estas cámaras de quesos que van a ser amparados por la denominación de origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería. El Consejo Regulador establecerá la normativa a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos y garantizar en todo momento la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

Las cámaras de maduración y conservación cumplirán lo establecido en los puntos 2 y 3 del artículo 16.

3. Las empresas que tengan inscritas instalaciones de elaboración y locales de maduración, sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

#### Artículo 21.

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos 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 no amparados por la Denominación de Origen Queso Majorero.

#### Artículo 22.

Para preservar en todo momento la calidad del producto amparado, el Consejo Regulador, si las circunstancias del sector lechero lo aconsejan y a petición del mismo, podrá establecer unas normas de campaña de obligado cumplimiento por las explotaciones ganaderas e instalaciones inscritas en sus Registros.

#### Artículo 23.

1. Los quesos de denominación de origen para el consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de su expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

2. En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada, el nombre de la denominación de origen, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente e imprescindiblemente la fecha de elaboración. Podrá figurar la mención artesano de acuerdo con lo establecido en el artículo 12.1 de este Reglamento.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la denominación de origen, éstas deberán ser autorizadas 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. Asimismo, podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del interesado.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen, previo informe de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias. Asimismo, el Consejo Regulador recomendará que en el exterior de las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

#### Artículo 24.

La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada por un volante de circulación expedido previamente por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine.

#### Artículo 25.

1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen Queso Majorero, deberá ser realizado exclusivamente en las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos, autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

2. Los quesos amparados por la denominación de origen, únicamente pueden circular y ser expedidos por las instalaciones y locales inscritos, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

#### Artículo 26.

1. El queso amparado con la denominación de origen sólo podrá comercializarse conservando en su corteza, las características externas y naturales de maduración. Podrá ser embadurnado con los productos tradicionales como gofio y pimentón, pero en todos los casos la corteza conservará su aspecto y color natural.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a los locales de maduración inscritos la comercialización en porciones de los quesos amparados, estableciendo a tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor.

En los envases que contengan estas porciones figurará la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23.

#### Artículo 27.

El Consejo Regulador controlará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la denominación expedidas por cada firma inscrita en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, de acuerdo con las cantidades de leche adquirida y elaborada y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

#### Artículo 28.

Toda expedición de queso amparado por la denominación de origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada por el correspondiente certificado de denominación de origen expedido por el Consejo Regulador.

#### Artículo 29.

1. Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, instalaciones de elaboración y locales de maduración, vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de explotaciones ganaderas inscritas, presentarán al Consejo Regulador durante la época de ordeño y en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos indicando el destino de la leche, y en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Instalaciones de Elaboración 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 quesos elaborados y locales o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a denominación de origen.

Asimismo, presentarán al Consejo Regulador en los quince primeros días de cada mes una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuren en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Todas las firmas que maduren quesos, inscritas en el Registro de Instalaciones de Elaboración o 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 queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesos que expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los quince primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro.

2. De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley 25/1970, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrá facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

#### Artículo 30.

1. La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles, o en cuya 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 quesos 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, no pudiendo, en ningún caso, ser comercializados bajo la denominación de origen.

### CAPÍTULO VII

#### Del Consejo Regulador

#### Artículo 31.

1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, como órgano descentrado de la misma y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento y de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.

b) En razón de los quesos, por los protegidos por la denominación de origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

#### Artículo 32.

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 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 33.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

b) Un Vicepresidente propuesto por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero con competencia en materia de comercio del Gobierno de Canarias.

c) Tres Vocales en representación del sector ganadero elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Explotaciones Ganaderas de la Denominación de Origen.

d) Tres Vocales en representación del sector elaborador elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Instalaciones de Elaboración y Locales de Maduración de la Denominación de Origen.

e) Dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganaderías e industrias lácteas, designados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

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

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

4. En 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.

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 a la firma a que pertenezca. Igual-

mente, 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 34.

1. Los Vocales a los que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser Directivos o componentes 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 doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.
2. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de Directivos o representantes a una firma inscrita, cesarán en su cargo al pasar a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

#### Artículo 35.

1. Al Presidente corresponde:
  - 1.º Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente o en su ausencia, en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.
  - 2.º Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
  - 3.º Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.
  - 4.º Convocar y presidir las sesiones del Consejo señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutar los acuerdos adoptados.
  - 5.º Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.
  - 6.º Organizar y dirigir los servicios.
  - 7.º Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se producen.
  - 8.º Remitir a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y los que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.
  - 9.º Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.
2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años pudiendo ser reelegido.
3. El Presidente cesará:
  - a) Al expirar su mandato.
  - b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.
  - c) Por decisión de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, previa incoación de expediente.
  - d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.
4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes propondrá un candidato para el nombramiento de nuevo Presidente.
5. El Presidente podrá delegar sus competencias en el Vicepresidente, en caso de ausencia o enfermedad.

#### Artículo 36.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa, o a petición, de al menos, la mitad de los Vocales. Las sesiones se celebrarán, al menos, una vez por trimestre.
2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, como mínimo, 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 requiere la urgencia del asunto a juicio del Presidente, o a petición de cuatro miembros, se citará a los Vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de su recepción, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.
- El Consejo quedará válidamente constituido en primera convocatoria con la mitad más uno de sus miembros, y, asimismo, 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 y a su suplente para que le sustituya.

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.

En caso de presentarse empate, 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 dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador, designados por el Pleno del Consejo. El Secretario del Consejo Regulador formará parte de la comisión permanente, con voz pero sin voto. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha comisión permanente se acordarán también las misiones específicas que le compete y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la comisión permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

#### Artículo 37.

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 Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, y de acuerdo con la dotación presupuestaria del Consejo.
2. El Consejo 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 y en su caso de la comisión permanente y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
  - b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.
  - c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo tanto del personal como administrativos.
  - d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación de los asuntos de la competencia del Consejo.
3. Para las funciones que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente.
4. Para los servicios de control y vigilancia podrá contar con Inspectores propios. Estos Inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, con las siguientes atribuciones inspectoras:
  - a) Sobre las explotaciones ganaderas ubicadas en la zona de producción.
  - b) Sobre las instalaciones de elaboración y locales de maduración situados en la zona de producción.
  - c) Sobre la leche y quesos en la zona de producción.
5. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos urgentes el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para ese concepto.
6. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como eventual le será de aplicación la legislación laboral.

#### Artículo 38.

1. Por el Consejo Regulador se establecerá un comité de calificación de los quesos, formado por tres expertos, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado, pudiendo contar este comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.
2. El Pleno del Consejo, 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 30.
- La resolución del Consejo Regulador podrá ser recurrida en recurso ordinario, ante el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.
3. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas para la constitución y funcionamiento del comité de calificación.

#### Artículo 39.

1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:
  - 1.º Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicará el tipo siguiente:

a) 1 por 1000 del valor de la leche empleada o entregada en las que-  
serías inscritas, destinada a la elaboración de «Queso Majorero». La base  
será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el precio medio  
de la misma en la campaña anterior.

b) 0,5 por 100 del valor de los productos amparados. La base será  
el resultado de multiplicar la cantidad vendida por el precio medio de  
venta de la unidad de producto amparado en la campaña precedente.

c) 100 pesetas por expedición de certificado 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 instalaciones ganaderas inscritas; de la b), los titulares  
de las instalaciones de elaboración y locales de maduración inscritos que  
expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de explotaciones gana-  
deras, de instalaciones de elaboración y de locales de maduración inscrites,  
solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas  
o contraetiquetas.

2.º Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

3.º Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indem-  
nizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses  
que representa.

4.º Los bienes que constituyan el patrimonio y los productos y ventas  
del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por  
la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación a propuesta del Consejo  
Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen,  
y siempre que se ajusten a los límites establecidos por la Ley.

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

#### Artículo 40.

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular  
y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la pro-  
ducción o elaboración de «Queso Majorero» se notificarán mediante cir-  
culares expuestas en las oficinas del Consejo, en las oficinas de Extensión  
Agraria, Ayuntamientos y en el «Boletín Oficial de Canarias».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán  
recurribles, en todo caso, ante el Consejero de Agricultura, Pesca y Ali-  
mentación del Gobierno de Canarias.

### CAPÍTULO VIII

#### *Infracciones, sanciones y procedimientos*

#### Artículo 41.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expe-  
dientes sancionadores, se ajustarán a las normas de este Reglamento; 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; al 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 Admi-  
nistraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Real  
Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento  
del Procedimiento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora; así como  
al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

#### Artículo 42.

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos  
del Consejo Regulador, serán sancionados con apercibimiento, multa, deco-  
miso 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 43.

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 al 10 por 100 del valor de las mercancías afectadas. Estas  
faltas son en general las inexactitudes en las declaraciones, libros de regis-  
tro, 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 ins-  
cripción en los Registros.

3. Omitir o falsificar 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 del 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 neutra-  
lizada, tratada con conservantes y, en general, cualquier práctica que influ-  
ya 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 5 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 Con-  
sejo 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, hasta el 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 legis-  
lación vigente y por este Reglamento, o que no 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 de la deno-  
minación desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio  
de control establecido por el Consejo Regulador.

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

8. El impago de las exacciones parafiscales a que se refiere el artícu-  
lo 39.1.1.º, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exac-  
ciones.

9. 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 44.

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

a) Usar indebidamente la denominación de origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emble-  
mas 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

y 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 45.

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

1. 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. 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. 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.

Artículo 46.

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 47.

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 48.

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores, corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en

algunos de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

2. En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador, deberán actuar como instructor y como Secretario, dos personas con la cualificación adecuada que no sean Vocales del Consejo, designados por éste.

3. 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. Si excediera, se elevará la propuesta a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

4. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Canarias contra esta denominación de origen, corresponderá a la Administración del Estado.

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

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

7. 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 ocasione la tramitación y resolución del expediente.

8. 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.

# BANCO DE ESPAÑA

**20737** RESOLUCIÓN de 13 de septiembre de 1996, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios de divisas correspondientes al día 13 de septiembre de 1996, que el Banco de España aplicará a las operaciones ordinarias que realice por su propia cuenta, y que tendrán la consideración de cotizaciones oficiales, a efectos de la aplicación de la normativa vigente que haga referencia a las mismas.

| Divisas                                   | Cambios   |          |
|---|-----------|----------|
|   | Comprador | Vendedor |
| 1 dólar USA .....                         | 127,431   | 127,687  |
| 1 ECU .....                               | 159,506   | 159,826  |
| 1 marco alemán .....                      | 84,308    | 84,476   |
| 1 franco francés .....                    | 24,691    | 24,741   |
| 1 libra esterlina .....                   | 198,156   | 198,552  |
| 100 liras italianas .....                 | 8,342     | 8,358    |
| 100 francos belgas y luxemburgueses ..... | 409,484   | 410,304  |
| 1 florín holandés .....                   | 75,230    | 75,380   |
| 1 corona danesa .....                     | 21,875    | 21,919   |
| 1 libra irlandesa .....                   | 204,986   | 205,396  |
| 100 escudos portugueses .....             | 82,426    | 82,592   |
| 100 dracmas griegas .....                 | 52,900    | 53,006   |
| 1 dólar canadiense .....                  | 92,860    | 93,046   |
| 1 franco suizo .....                      | 102,975   | 103,181  |
| 100 yenes japoneses .....                 | 115,448   | 115,680  |
| 1 corona sueca .....                      | 19,068    | 19,106   |
| 1 corona noruega .....                    | 19,664    | 19,704   |
| 1 marco finlandés .....                   | 27,896    | 27,952   |
| 1 chelín austriaco .....                  | 11,981    | 12,005   |
| 1 dólar australiano .....                 | 101,435   | 101,639  |
| 1 dólar neozelandés .....                 | 88,820    | 88,998   |

Madrid, 13 de septiembre de 1996.—El Director general, Luis María Linde de Castro.