

I. DISPOSICIONES GENERALES

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación

◀**258 ORDEN de 16 de febrero de 1996, por la que se reconoce la Denominación de Origen Queso Majorero y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador.**

Vista la Orden de 9 de febrero de 1994 ([B.O.C. nº 27, de 4.3.94](#)), por la que se reconoce, con carácter provisional, la Denominación de Origen Queso Majorero para los quesos producidos en la isla de Fuerteventura.

Visto el artículo 29.3 del Estatuto de Autonomía de Canarias por el que se reconoce a esta Comunidad Autónoma competencia exclusiva en materia de agricultura y ganadería, de acuerdo a la ordenación general de la economía estatal.

Visto el Real Decreto 2.773/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de agricultura, y cumplido el trámite de consulta previa a la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen que establece el punto B).1.C) del anexo I de dicho Real Decreto.

Vista la propuesta del Director General de Política Agroalimentaria y en virtud de las facultades otorgadas al Consejero por el artículo 9.b) del Decreto 71/1995, de 7 de abril ([B.O.C. nº 55, de 3.5.95](#)), del Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la presente,

D I S P O N G O:

Artículo 1º.- Se reconoce la Denominación de Origen Queso Majorero, aplicable a los quesos producidos en la isla de Fuerteventura, que cumplan en su producción, elaboración y comercialización lo dispuesto en el Reglamento de esta Denominación y en la legislación general vigente que les afecte.

Artículo 2º.- Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Queso Majorero y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como anexo de la presente Orden.

Artículo 3º.- Se concede un plazo de diez meses, a partir de la entrada en vigor de esta Orden, para constituir su Consejo Regulador.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Hasta la constitución del nuevo Consejo Regulador, seguirá en funciones el anterior, designado por la Orden de 9 de febrero de 1994 ([B.O.C. nº 27, de 4.3.94](#)).

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de este Departamento de 9 de febrero de 1994, por la que se reconocía, con carácter provisional, la Denominación de Origen Queso Majorero, sin perjuicio de lo dispuesto en la Disposición Transitoria sobre el Consejo Regulador.

DISPOSICIÓN FINAL

Se faculta al Director General de Política Agroalimentaria para dictar cuantas disposiciones estime convenientes para la ejecución de la presente Orden, que entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, a 16 de febrero de 1996.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,

PESCA Y ALIMENTACIÓN,

Alonso Arroyo Hodgson.

A N E X O

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

QUESO MAJORERO Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1º.- 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 3.711/1974, de 20 de diciembre, en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y en el Reglamento CEE 2.081/92, 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 2º.- 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 aun en el caso que vayan precedidos de los términos “tipo”, “gusto”, “estilo”, “elaboración”, “madurado o curado en”, “con industrias en”, u otras análogas.

Artículo 3º.- La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de 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 4º.- 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 Tuineje.

Artículo 5º.- 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% 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 13º, 14º y 15º.

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 6º.- 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 realizarán 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 7º.- 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, etc., 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%

- Materias grasas: mínimo 3,80%

- Extracto seco total: 12,10%

Y los de oveja:

- Proteínas: mínimo 5,30%

- Materias grasas: mínimo 5,50%

- Extracto seco total: 17,10%

d) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias anteriores e introducir las modificaciones que procedan.

CAPÍTULO III

DE LA ELABORACIÓN Y MADURACIÓN

Artículo 8º.- 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 4º.

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

Artículo 9º.- 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 10º.- 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 periodo 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 mm 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 desuerado, 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 inoxidable, 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 24 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 periodo mínimo de maduración que contemple la legislación vigente.

Durante los periodos de maduración se aplicarán las prácticas de volteo, limpieza y untado hasta que el queso adquiriera 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 indicarán 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% 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% en cada caso:

- Forma: cilíndrica.

- Altura: de 6 a 9 cm.
- Diámetro: entre 15 y 35 cm.
- Peso: entre 1 y 6 kg.
- 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%:

	Tiernos Semicurados		Curados
- 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 30º del presente Reglamento.

CAPÍTULO V

REGISTROS

Artículo 13º.- 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de explotaciones ganaderas o ganaderías.
- b) Registro de instalaciones de elaboración o queserías.
- c) 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 periodo 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 cámaras de maduración se hará constar esta circunstancia, así como las características y capacidad de la misma.

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% 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 adquiriera 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 quesos 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 17º.- 1. Las firmas que realicen más de una fase de proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los Registros correspondientes.

Artículo 18º.- 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 aquélla 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 19º.- 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 poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente de pago en sus obligaciones con el Consejo.

Artículo 20º.- 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 16º.

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 21º.- 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 22º.- 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 23º.- 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 24º.- 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 25º.- 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 26º.- 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 23º.

Artículo 27º.- 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 15 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 15 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 31º.- 1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias como órgano desconcentrado 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 32º.- 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 artº. 87 de la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Artículo 33º.- 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 periodo 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. 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 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, natural 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:

Primero.- 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.

Segundo.- Cumplir y 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 señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

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

Sexto.- Organizar y dirigir los servicios.

Séptimo.- Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se producen.

Octavo.- 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.

Noveno.- 1. 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 37º.- 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 técnicas 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 38º.- 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 30º.

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 39º.- 1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará 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 aplicará el tipo siguiente:

a) 1 por 1000 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías 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 ganaderas, de instalaciones de elaboración y de locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

Segundo.- Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

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

Cuarto.- 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 producción o elaboración de Queso Majorero se notificarán mediante circulares 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 Alimentación del Gobierno de Canarias.

CAPÍTULO VIII

INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTOS

Artículo 41°.- Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes 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 1.945/1983, 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; al Real Decreto 1.398/1993, 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 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 artº. 120 del Decreto 835/1972.

Artículo 43°.- Según dispone el artº. 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 registro, volantes de circulación y otros documentos de control que garantizan la calidad y origen de los productos y especialmente las siguientes:

1. Falsar u omitir los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los diferentes Registros.
2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
3. Omitir o falsar datos relativos a producción o movimientos de productos.
4. Las restantes infracciones al Reglamento o a 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 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 5º 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, 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 legislación 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 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 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 39º.1.1º, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.
10. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la Denominación, o suponga un uso indebido de la misma.

Artículo 44º.- 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 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 45º.- 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 artº. 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 48º.- 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 acondicionará 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.