

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Agricultura y Agua

19527 Orden de 19 de noviembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el reglamento de las denominaciones de origen protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino".

La Orden de 11 de julio de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, aprobaba el reglamento de las Denominaciones de Origen Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino y de su Consejo Regulador, que se creaba como organismo dependiente con el carácter de órgano desconcentrado de la citada Consejería.

En virtud del Reglamento (CE) n.º 1097/2002 de la Comisión, de 24 de junio de 2002, se procedió a la inscripción en el registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino".

Desde entonces ha cambiado en gran parte la legislación aplicable. Por una parte, con la publicación de la Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, se les reconoce a éstos personalidad jurídica propia y por otra, el Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ha sido derogado y sustituido por el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

En su virtud y conforme a la facultad que me atribuye el artículo 52.1 de la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia, en relación con la Disposición Adicional de la Ley 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, en modificación dada por la Ley 3/2004, de 27 de mayo.

Dispongo

Artículo 1. Reglamento.

Aprobar el texto del Reglamento de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino" que figura como Anexo I a la presente Orden.

Artículo 2. Pliego de Condiciones.

Publicar como Anexo II, el texto del Pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino" que figuraba en la Orden que aquí se deroga, para facilitar la lectura del Reglamento.

Disposición adicional

Se autoriza al Director General de Industrias y Asociacionismo Agrario para dictar cuantas disposiciones estime oportunas para la ejecución de esta Orden.

Disposición derogatoria

Se deroga la Orden de 11 de julio de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente que aprueba el reglamento de las Denominaciones de Origen Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino y de su Consejo Regulador.

Disposición final.

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, 19 de noviembre de 2010.—El Consejero de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá Cerdá.

ANEXO I

REGLAMENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS "QUESO DE MURCIA" Y "QUESO DE MURCIA AL VINO" Y SU CONSEJO REGULADOR

Capítulo I. Disposiciones Generales

Artículo 1. Definición de producto

1. El producto amparado por las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" responde a las características establecidas en el Pliego de Condiciones inscrito en el registro comunitario de denominaciones de origen e indicaciones geográficas, Reglamento (CE) 1097/2002, de 24 de junio de 2002, por el que se procedió a la inscripción en el registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino".

2. La protección otorgada se extiende al nombre de las Denominaciones de Origen Protegidas Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino.

3. 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 extiende aún en el caso que vayan precedidos de los términos: "tipo", "gusto", "estilo", "elaborado en", "madurado o curado en", "con industrias en" u otros análogos.

Artículo 2. Organismos competentes

1. La defensa y promoción de las Denominaciones de Origen Protegidas, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los productos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas, a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. La Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos elaborado por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación, siempre que no estén contenidos o derivados del texto del presente Reglamento.

Capítulo II. Registros

Artículo 3. Registros

Por el Consejo Regulador se establecerán los siguientes registros de acuerdo con el Manual de Calidad y Procedimientos:

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche.
- c) Registro de Queserías.

Artículo 4. Inscripciones

1. El Consejo Regulador facilitará la información necesaria para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, la información y documentación necesarias sobre las condiciones que deban reunir las explotaciones ganaderas, queserías y centros de recogida de leche, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el artículo anterior, se dirigirán en impreso normalizado al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. Por el Consejo Regulador se expedirá el certificado que acredite la inscripción en los registros correspondientes.

4. El Consejo Regulador denegará de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a los acuerdos sobre condiciones complementarias de carácter técnico y sanitario que deban reunir las explotaciones ganaderas, centros de recogida de leche y queserías, contenidos en el Manual de Calidad y Procedimientos.

5. Las personas físicas o jurídicas que realicen más de una fase del proceso, deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los registros correspondientes.

6. En las instalaciones inscritas en los Registros del Consejo Regulador deberá existir separación entre leche y quesos destinados a ser amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas y los que no estén destinados a este fin, según lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos.

7. La inscripción será voluntaria y sometida a la aprobación del Consejo Regulador.

8. La inscripción en estos Registros se hará mediante la acreditación de los interesados de haberlo hecho previamente en aquellos registros que con carácter general exija la Administración.

9. La baja en los registros podrá ser voluntaria o resuelta por el Consejo Regulador por haber incurrido en algunos de los aspectos contemplados en este Reglamento para causar baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un periodo mínimo de 12 meses antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad, quedando automáticamente descalificados todos los productos afectados por la baja.

10. El Consejo Regulador tendrá a disposición del público una lista actualizada con los titulares de los registros correspondientes.

Artículo 5. Vigencia y comprobación de las inscripciones

1. Para la vigencia de las inscripciones en cualquiera de los Registros, será requisito indispensable que se cumplan las condiciones establecidas en el presente Reglamento y demás legislación aplicable, debiendo comunicar al

Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a los datos declarados.

2. El Consejo Regulador efectuará de forma planificada, según su Manual de Calidad y Procedimientos, la evaluación de la vigencia de las inscripciones. En todos los casos, los titulares o personas en que deleguen tendrán la obligación de facilitar el acceso y acompañar a todas y cada una de las dependencias.

Artículo 6. Registro de Ganaderías

1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las situadas en los municipios relacionados en el punto C) del Pliego de Condiciones, que reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino".

2. En la inscripción figurarán: Nombre del Propietario y/o arrendatario en su caso, término municipal, Número de Registro de Explotación Ganadera, número de hembras reproductoras, características de las instalaciones, así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

3. Aquellas ganaderías inscritas que no comercialicen leche para elaborar quesos amparados, durante un periodo continuado de 12 meses, quedarán en situación de baja temporal. Esta baja será reversible en el caso de que reinicien la venta de leche a alguna de las queserías inscritas.

Artículo 7. Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche

1. En el Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche se inscribirán todos aquellos que estén legalmente constituidos y reconocidos. Para su inscripción presentarán la documentación que acredite dicho extremo.

2. El Consejo Regulador incluirá en el Manual de Calidad y Procedimientos las siguientes condiciones para los inscritos en este Registro:

a) Cada Centro de Recogida y Grupo de Oferta de Leche tendrá que estar ubicado dentro de la zona amparada por las Denominaciones de Origen Protegidas.

b) Todos los ganaderos que pertenezcan a dichos Centros o Grupos tendrán que estar inscritos en el Registro de Ganaderías del Consejo Regulador, o en caso contrario, el centro acreditará que el transporte de la leche procedente de ganaderías inscritas se efectúa de forma independiente de la de ganaderías no inscritas. Igualmente el almacenamiento de la leche de las ganaderías inscritas se realizará en tanques diferentes debidamente identificados.

c) Los Centros y Grupos tendrán que enviar periódicamente declaración de las producciones de leche correspondiente a sus ganaderos. Así mismo, se harán cargo del pago de la cuota de leche de sus ganaderos.

Artículo 8. Registro de Queserías

1. En el Registro de Queserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración que se detalla en el punto C) del Pliego de Condiciones, y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar y madurar quesos que puedan optar a ser protegidos por las Denominaciones de Origen Protegidas.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del Propietario y/o arrendatario en su caso, razón social, localidad y emplazamiento, características, maquinaria, capacidad y sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería.

A tal fin se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones. También deberá acompañarse los modelos de las etiquetas que se utilizarán para la comercialización de los quesos amparados.

3. Cuando una quesería no elabore quesos amparados durante un periodo continuado de doce meses, sin razón justificada y documentada, causará baja en el Registro.

Artículo 9. Condiciones de elaboración y almacenamiento de productos no protegidos.

1. Las queserías inscritas podrán admitir, para la elaboración de quesos no protegidos, leche procedente de ganaderías no inscritas, siempre y cuando se sometan a las normas que establezca el Manual de Calidad y Procedimientos, para controlar esa leche y sus derivados.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas, la coexistencia en las cámaras de maduración de quesos que van a ser amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas con otros tipos distintos, previa declaración expresa de qué tipos de queso se trata. En el Manual de Calidad y Procedimientos se establecerán las normas a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos.

Artículo 10. Trazabilidad

Todos los titulares inscritos en los Registros indicados en el artículo 3, llevarán a cabo medidas de trazabilidad del producto, siguiendo las directrices del Manual de Calidad y Procedimientos.

Capítulo III. Derechos y Obligaciones

Artículo 11. Derecho al uso de las Denominaciones de Origen Protegidas

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

2. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas centros de recogida estén inscritos en el Registro correspondiente podrán comercializar leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por las Denominaciones de Origen Protegidas.

3. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus queserías inscritas en el Registro correspondiente, podrán elaborar y comercializar quesos con derecho a ser amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas.

4. Sólo pueden aplicarse las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino", a los quesos procedentes de queserías inscritas, que hayan sido producidos y madurados conforme a lo establecido en el apartado E) del Pliego de Condiciones, y que reúnan las características físico-químicas y organolépticas definidas en el apartado B) del Pliego de Condiciones.

5. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen Protegidas en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo del Consejo Regulador y de las firmas inscritas en los Registros de las Denominaciones de Origen Protegidas, y para los quesos protegidos por las mismas. El Consejo Regulador velará por el empleo adecuado de los símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice en los quesos protegidos por las Denominaciones de Origen Protegidas, estableciendo un manual de uso de los mismos, que deberán cumplir las presentaciones comerciales del producto amparado. No podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino".

6. Las personas físicas y jurídicas, inscritas en los Registros correspondientes, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad y Procedimientos, de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Consejo Regulador, la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, así como a satisfacer las cuotas que le correspondan.

7. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas que están inscritas en los diferentes Registros, deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

Artículo 12. Identificación de las Denominaciones de Origen Protegidas en el etiquetado y en la publicidad

1. En las etiquetas propias de cada elaborador utilizadas en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida "Queso de Murcia" o Denominación de Origen Protegida "Queso de Murcia al vino", tal como se indica en el apartado H) del Pliego de Condiciones, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

2. Las etiquetas que incluyan marcas utilizadas en las Denominaciones de Origen Protegidas se diferenciarán claramente de las etiquetas que utilicen las mismas marcas en la comercialización de quesos no amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas correspondientes a los quesos protegidos por las Denominaciones de Origen Protegidas, serán examinadas por el Órgano de Control del Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Serán rechazadas aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor y podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del interesado.

4. Los quesos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas, únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías inscritas, en los tipos de envolturas que no perjudiquen su calidad y prestigio y previamente aprobados por el Consejo Regulador.

5. Los quesos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada para su

comercialización, que será expedida, suministrada y controlada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

6. Los inscritos deberán presentar al Consejo Regulador los contenidos de cualquier material de publicidad y promoción del producto amparado para examen previo a su impresión y circulación.

7. El Consejo Regulador llevará un control de las etiquetas para evitar imitaciones que puedan desprestigiar las Denominaciones de Origen Protegidas.

8. Así mismo, el Consejo podrá obligar a que en el exterior de los locales de producción, elaboración y maduración inscritos, y en un lugar destacado, figure una placa o distintivo que aluda a esta condición.

Artículo 13. Control de producción, elaboración y comercialización. Volantes de circulación y libros de registro en industrias

1. Con objeto de poder controlar adecuadamente la producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuando sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la Denominaciones de Origen Protegidas, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, centros de recogida y queserías, vendrán obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas, presentarán al Consejo Regulador, bien personalmente o a través de la industria recogedora, durante el periodo de lactación declaración firmada de la producción obtenida en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y el nombre del comprador, según la periodicidad indicada en el Manual de Calidad y Procedimientos.

b) Los centros de recogida y grupos de oferta de leche presentarán al Consejo Regulador durante el periodo de lactación, declaración de la leche suministrada por sus ganaderos inscritos, detallando las cantidades aportadas y el destino final, en caso de venderla a alguna de las queserías inscritas, según la periodicidad indicada en el Manual de Calidad y Procedimientos.

c) La expedición de los quesos sin etiquetar que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada, además de por la documentación exigida por la legislación vigente, por un volante de circulación según modelo establecido por el Consejo Regulador en la forma que se determine en el Manual de Calidad y Procedimientos.

d) Las industrias queseras inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro de registro en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades, formatos, lote y peso de los quesos fabricados con derecho a la correspondiente Denominación de Origen Protegida. Así mismo, presentarán al Consejo Regulador, una declaración que resuma los datos que figuren en el libro de registro, según el modelo que adopte el Consejo y la periodicidad indicada en el Manual de Calidad y Procedimientos.

e) Las industrias queseras inscritas en el Registro de Queserías que tengan cámaras de maduración, llevarán un libro de registro 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 la cantidad de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al

Consejo Regulador una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos que figuren en el libro de registro, según el modelo que adopte el Consejo y la periodicidad indicada en el Manual de Calidad y Procedimientos.

f) Todos los asientos deberán estar avalados por una documentación acreditativa.

2. Las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

3. El Consejo Regulador establecerá las disposiciones adecuadas para asegurar la confidencialidad de las informaciones recogidas en el curso de sus actividades de certificación, en todos los niveles de su organización, incluidos los comités, según lo indicado en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Artículo 14. Descalificación de partidas por productores e industrias manipuladoras

1. Las partidas de leche y quesos que, por cualquier causa, presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones serán descalificadas por las propias ganaderías, centros de recogida e industrias queseras, lo que llevará consigo la pérdida del amparo de dicho lote por la Denominación de Origen Protegida correspondiente.

2. La descalificación de la leche y los quesos podrá ser realizada en cualquier fase de su producción o comercialización, no pudiendo ser comercializados con Denominación de Origen Protegida y se reflejará en los correspondientes libros de registro y declaraciones a que se refiere el artículo anterior. Este hecho deberá ser comunicado de inmediato al Consejo Regulador por parte del titular de los productos a los que alcanza esta autodescalificación.

Artículo 15. Control del Consejo Regulador

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, así como las ganaderías, las instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador, al objeto de verificar que los quesos que ostentan la Denominación de Origen Protegida "Queso de Murcia" o "Queso de Murcia al vino", cumplen los requisitos de este Reglamento.

2. Los controles se basarán en evaluaciones de las ganaderías, centros de recogida y queserías, revisión de la documentación y análisis de la leche y los quesos.

3. Los inscritos en los diferentes Registros tienen la obligación de colaborar en la realización de las visitas para las evaluaciones que realicen los servicios de control del Consejo Regulador y facilitar la tarea de los controladores, proporcionándoles la información que soliciten. Asimismo han de permitir el libre acceso a todas las dependencias y edificaciones, según el caso, así como a su documentación técnica, industrial, mercantil y contable, facilitando una copia o reproducción a los controladores cuando lo soliciten. También han de permitir la toma de muestras y hacerse cargo del coste de los análisis repetidos que se originen como consecuencia de posibles incumplimientos de la normativa agroalimentaria vigente.

4. Cuando el Consejo Regulador compruebe que los quesos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, actuará de acuerdo con lo establecido en el Manual de

Calidad y Procedimientos, para que no se comercialicen bajo el amparo de las Denominaciones de Origen Protegidas, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo V de este Reglamento.

Artículo 16. Suspensión de la indicación de las Denominaciones de Origen Protegidas

En el caso de que los operadores inscritos en alguno de los Registros incumplan las obligaciones que establece este Reglamento, el Consejo Regulador hará que se supriman las indicaciones en todo el lote o en toda la producción afectada por la irregularidad de que se trate. En consecuencia, el Consejo Regulador, mediante propuesta de resolución del Comité de Certificación, decidirá la suspensión de la certificación.

Artículo 17. Retirada de la certificación

Si el operador no resuelve la situación que dio lugar a la suspensión, el Consejo Regulador podrá retirarle la certificación, lo que supondrá la privación total de usar certificados y las marcas de conformidad de la Denominación de Origen Protegida correspondiente, durante un periodo que deberá acordarse con la autoridad competente y podrá causar baja en el Registro correspondiente según el punto 9 del artículo 4 de este Reglamento.

Artículo 18. Comunicación de infracción o incumplimiento

Cuando llegue a conocimiento del Consejo Regulador cualquier presunta infracción o incumplimiento de la normativa general, incluida la normativa propia de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino", este deberá denunciarlo a la Autoridad competente para iniciación del correspondiente expediente sancionador, si procediese.

Capítulo IV. Del Consejo Regulador

Artículo 19. Definición y ámbito de competencias

1. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" es el órgano que ejerce las funciones relativas a gestión y control, en virtud de la Ley Regional 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores, como corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y con plena capacidad de obrar para el ejercicio de sus funciones y sujetas a derecho privado, y en cuantas funciones se le encomienda en este Reglamento, de acuerdo con lo que determina la legislación vigente. En particular para ejercer las funciones relativas a gestión y control.

2. El ámbito de competencias del Consejo Regulador estará determinado:

- a) En lo territorial: Por las respectivas zonas de producción y elaboración.
- b) En razón de los productos: Por los protegidos por las Denominaciones de Origen Protegidas.
- c) En razón de las personas: Por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 20. Funciones

Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a las Denominaciones de Origen Protegidas que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatutos de la Viña, del Vino y de los Alcoholes" y disposiciones complementarias, así

como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento y en particular las siguientes inherentes a la gestión del mismo:

1. Constituir un Órgano de Control para verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones conforme al artículo 11 punto 1, del Reglamento (CE) 510/2006 y estar acreditado en una de la normas que se citan, referidas a Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos.

2. Asegurar que los ensayos, evaluaciones y certificación se realizan tal y como se define en el Manual de Calidad y Procedimientos.

3. Formular políticas relacionadas con la actividad de certificación y supervisar la implantación de las mismas.

4. Promocionar y defender las Denominaciones de Origen Protegidas.

5. Llevar los Registros definidos en este Reglamento.

6. Gestionar las cuotas obligatorias que se establecen en este Reglamento para la financiación del Consejo Regulador.

7. Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las Denominaciones de Origen Protegidas.

8. Adoptar, mediante propuesta del Comité de Certificación, las medidas previstas en los artículos 16 a 18 de este Reglamento, en el caso de descubrir una irregularidad o infracción.

9. Velar por el correcto uso de las indicaciones de identificación, con especial atención a los puntos de venta finales.

10. Aprobar y registrar un distintivo que identifique los productos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino".

11. Acordar la realización o suscripción de todo tipo de contratos, actos o actividades de cualquier clase que afecten directa o indirectamente a las funciones del Consejo Regulador.

12. Promover la creación de estímulos a las explotaciones que instalen o mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfriamiento, conservación y transporte de la leche.

13. Fomentará el adecuado manejo de las elaboraciones en las queserías, pudiendo promover medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la calidad de los quesos producidos.

14. Todas aquellas otras funciones que le sean atribuidas por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en el ámbito de sus competencias.

Artículo 21. Composición del Órgano de Gestión del Consejo Regulador

1. El Órgano de Gestión estará constituido por los siguientes miembros:

a) Un Presidente, designado por la Consejería de Agricultura y Agua, a propuesta de los miembros del Consejo Regulador, pudiendo ser elegido de entre los vocales electos o ser independiente.

b) Cinco Vocales elegidos democráticamente, en representación del sector ganadero. Cuatro de ellos lo serán entre los inscritos en el Registro de Ganaderías

y el quinto será elegido entre los inscritos en el Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche de las Denominaciones de Origen Protegidas.

c) Cinco Vocales elegidos democráticamente, en representación del sector quesero, por y entre los titulares inscritos en el Registro de Queserías de las Denominaciones de Origen Protegidas.

Uno de dichos vocales ejercerá como Secretario y será elegido por votación entre los miembros del Consejo Regulador.

2. La Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, podrá nombrar un delegado, que asistirá a las sesiones del Consejo, con voz y sin voto.

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

4. La renovación del Consejo Regulador se hará cada cuatro años y sus miembros podrán ser reelegidos.

Artículo 22. Funciones del Presidente

1. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de las Denominaciones de Origen Protegidas.

c) Administrar los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, someter a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y, ordenar la ejecución de los acuerdos adoptados. Moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causas justificadas.

e) Dirimir con su voto de calidad los empates, a efectos de adoptar acuerdos.

f) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador.

g) Organizar el régimen interior del Consejo Regulador. Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo Regulador previo acuerdo favorable del mismo.

h) Informar a los organismos superiores de las incidencias que se produzcan en la producción y el mercado.

i) Remitir a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, acuerde el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

j) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

2. En casos de vacante, ausencia, enfermedad y otra causa legal, el Presidente será sustituido por el miembro del Consejo Regulador de mayor jerarquía, antigüedad y edad, por este orden, de entre sus componentes.

3. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión, por incurrir en alguna de las causas generales establecidas en la legislación vigente y en este Reglamento, por la pérdida de la confianza o por decisión motivada del pleno del Consejo Regulador, aprobada en

votación por mayoría cualificada y aceptada por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Además, la pérdida de su condición de vocal conllevará su cese como Presidente, en su caso.

4. En el caso de cese, dimisión, abandono o fallecimiento del Presidente, el Consejo Regulador en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, un candidato para la designación de un nuevo Presidente, cuyo mandato será sólo por el tiempo que le restara al presidente anterior.

5. Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un presidente serán presididas por una Mesa de Edad, compuesta por el vocal de mayor edad y los dos más jóvenes, de forma que siempre están representados los dos sectores, productor e industrial.

Artículo 23. Funciones del Secretario

1. Al Secretario le corresponde:

a) Efectuar la convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador por orden de su Presidente, así como las citaciones a los miembros del mismo.

b) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Consejo Regulador y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

c) Preparar el despacho de los asuntos, levantar y redactar las actas y las certificaciones de los acuerdos de las reuniones del Consejo Regulador, en los libros correspondientes con el visto bueno del Presidente.

d) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

e) Además, el Órgano de Gestión podrá atribuirle las siguientes funciones:

– La dirección, coordinación general y gestión del personal administrativo y de los órganos, servicios y dependencias del Consejo Regulador.

– Llevar la contabilidad, proponer los cobros y pagos y redactar los presupuestos.

– Redactar el anteproyecto del Presupuesto y la Memoria anual de actividades.

– Las demás funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador, a excepción de las relacionadas con la certificación de los productos amparados.

2. El Secretario cesará al término de su condición de vocal; a petición propia; a petición del presidente, previo acuerdo del Consejo Regulador; por acuerdo del Pleno del Consejo Regulador o por infracción grave del Reglamento

3. Si por cualquier causa se produjese vacante del Secretario, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador, en el plazo de 15 días, si bien el nuevo Secretario solo durará hasta que se celebre la próxima renovación del Consejo Regulador.

Artículo 24. Funciones de los vocales

1. A los vocales corresponde:

a) Asistir a las sesiones del Consejo Regulador.

b) Decidir sobre los asuntos señalados en el orden del día, expedientes, contrataciones y de todos aquellos otros de su competencia según este Reglamento.

c) Aquellas funciones que el Consejo Regulador acuerde conferirles.

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

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

4. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en alguna de las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la entidad a que represente. Igualmente, causará baja a petición de la Organización que lo eligió o por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o seis alternas, o por causar baja en los Registros de las Denominaciones de Origen Protegidas.

5. Los Vocales a los que se refiere el apartado 1.b) y c) del artículo 21, deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos o miembros 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.

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

Artículo 25. Remuneración del Consejo

Los cargos del Consejo Regulador no tendrán remuneración, sin perjuicio del derecho al cobro de los gastos que el ejercicio de los mismos pueda comportar.

Artículo 26. Convocatorias, acuerdos y Comisión Permanente.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque su Presidente, bien por propia iniciativa, o bien a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar una sesión ordinaria, al menos una vez al semestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, al menos, con ocho días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día de la reunión. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que estando todos presentes declaren la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría simple.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del Presidente, se citará a los vocales por medios adecuados, con constancia de su recepción y cuarenta y ocho horas de antelación como mínimo. Esta citación no será precisa cuando, en casos de extrema urgencia, estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y den su conformidad.

3. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten al menos la mitad de los vocales, con cuatro días de antelación a la fecha de la reunión.

4. Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará al Consejo Regulador, exponiendo el motivo de su ausencia y delegará su representación en su suplente. No se considerará ausencia de un vocal cuando asista su suplente.

5. Los acuerdos del Órgano de Gestión se adoptarán por unanimidad, y cuando no sea posible por mayoría simple o cualificada. La mayoría simple se alcanzará con la mitad más uno de los votos, mientras que la mayoría cualificada se logrará con el 66% de los votos. En todo caso, deben ser adoptados por mayoría cualificada los acuerdos sobre delimitación geográfica, razas admitidas; técnicas de elaboración; y requisitos mínimos de control, así como la propuesta de nombramiento y cese del Presidente.

6. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario por el pleno, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos vocales, uno del sector ganadero y otro del quesero. En la Sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se aprobarán también, las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

7. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo Regulador en la primera reunión que éste celebre.

Artículo 27. Órgano de Control

1. El Órgano de Control constituido por el Consejo Regulador estará compuesto por el Departamento Técnico (director técnico y controladores), el Comité de Certificación y un Comité de Cata para análisis organoléptico.

2. Para que dicho Órgano de Control pueda ejercer como tal, el Consejo Regulador ha de cumplir con los siguientes requisitos:

a) Que los órganos de gestión y control se encuentren debidamente separados y que la actuación de este último se realice sin dependencia jerárquica ni administrativa respecto del órgano de dirección del Consejo Regulador.

b) Que se garantice la independencia e inamovilidad de los controladores durante 6 años y que sean habilitados por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia a iniciativa del Órgano de Gestión.

c) Aplicar el Manual de Calidad y Procedimientos en el proceso de certificación para garantizar el método de producción y elaboración. Dicho Manual debe ser aprobado por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

3. Con independencia de los controles ejercidos por el Órgano de Control, la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, podrá efectuar en todo caso, aquellos controles complementarios que considere convenientes, tanto a los operadores como al Órgano de Gestión y al Órgano de Control.

Artículo 28. Del Director Técnico y los controladores

1. El Director Técnico tendrá a su cargo las funciones siguientes:

a) La dirección del Órgano de control.

b) La dirección y la coordinación de todo el personal que presta sus servicios al Consejo y la supervisión del correcto funcionamiento de todas sus áreas de actuación.

c) La coordinación de las tareas de evaluación y de ensayo y la realización de las mismas, en su caso.

d) La evaluación y el seguimiento de las tareas propias del Consejo Regulador encargadas a organismos ajenos al mismo en materia de certificación, si procede.

e) Informar al Consejo Regulador de las gestiones realizadas, así como participar en las sesiones del Consejo Regulador con voz pero sin voto.

f) Examinar las etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas correspondientes a los quesos protegidos por las Denominaciones de Origen Protegidas antes de su puesta en circulación.

g) Velar por el correcto cumplimiento del Pliego de Condiciones y de este Reglamento.

h) Todas las otras que le puedan ser encargadas mediante acuerdo del pleno del Consejo y/o por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

2. Para el desempeño de las actividades de certificación que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado, que actuará a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución ante el Comité de Certificación.

3. Las actas emitidas por los controladores del Consejo tendrán carácter probatorio en caso de litigio de cualquier tipo.

Artículo 29. Comité de Certificación.

1. Con el fin de guardar la imparcialidad e independencia, el Consejo Regulador tendrá un Comité de Certificación, encargado de garantizar el proceso de Certificación de los productos amparados a efectos del cumplimiento de este Reglamento, con una estructura en la que sus miembros, pertenecientes a los sectores de producción, elaboración, consumo y expertos en la evaluación de conformidad, sean elegidos de forma que se consiga un equilibrio de intereses y donde no predomine ningún interés particular.

2. Dicho Comité de Certificación estará formado por:

a. Intereses de los Operadores: 2 votos, los cuales corresponderán uno al sector ganadero y otro al sector quesero. Los vocales serán designados por cada sector y no podrán pertenecer al Órgano de Gestión, con el fin de mantener la independencia de ambos órganos.

b. Intereses de los Consumidores: 2 votos, los cuales corresponderán al/los representante/s de la/s Asociación/es de Consumidor/es con conocimientos de certificación.

c. Un Delegado de la Consejería de Agricultura y Agua como experto en materia de certificación. 1 voto.

3. A las reuniones que celebre dicho Comité asistirá el Director Técnico con voz y sin voto.

4. El Comité de Certificación nombrará un Secretario, pudiendo ser uno de los vocales y podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

5. El Consejo Regulador dictará las normas para la organización y el funcionamiento del régimen interno de este Comité de Certificación.

6. El Comité de Certificación tendrá las siguientes funciones

a) Aplicar las disposiciones del Pliego de Condiciones en cuanto al sistema de certificación se refiere y velar por su cumplimiento.

b) Resolver sobre la conformidad o disconformidad de los inscritos con el sistema de control establecido.

c) Formular orientaciones y propuestas de actuación en materia de certificación.

d) Supervisar la actividad del Director Técnico y del Comité de Cata.

e) Supervisar la situación financiera de los presupuestos destinados a la certificación.

f) Seleccionar y revisar las cualificaciones al personal encargado de la certificación.

g) Atender los litigios y reclamaciones producidos en el proceso de certificación.

h) Cuando se subcontraten los trabajos de evaluación deberá asegurarse que las Entidades de Inspección que realizan el trabajo subcontratado cumplen los requisitos establecidos en la norma EN 45004.

Artículo 30. Comité de Cata

El Consejo Regulador dispondrá de un Comité de Cata, para evaluar la calidad organoléptica de los quesos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas, formado por personal cualificado. Su constitución y funcionamiento los establecerá el Consejo Regulador en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Artículo 31. Auditorías internas

El Consejo Regulador llevará a cabo auditorías internas y revisiones periódicas, al menos una vez al año, para comprobar la aplicación de su Manual de Calidad y Procedimientos. Estas revisiones serán registradas y estarán a disposición de las personas que tenga derecho de acceso a tal información.

Artículo 32. Personal

1. Para el cumplimiento de sus finalidades el Consejo Regulador contará con el personal necesario, que figurará en el presupuesto del propio Consejo Regulador.

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

Artículo 33. Patrimonio

El patrimonio del Consejo Regulador está constituido por todos los bienes y derechos que le pertenezcan por cualquier título, pudiendo adquirir y vender cualquier tipo de bienes de acuerdo con lo que está previsto en sus estatutos.

Artículo 34. Financiación

1. La financiación necesaria para cumplir las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

1.1. Con las cuotas que se fijan a continuación:

a. Hasta un 1 por 100 del valor de la leche entregada a las queserías inscritas y destinada a la elaboración de Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino.

b. Hasta un 1,5 por 100 del valor del producto amparado comercializado.

c. La cuota por derecho de expedición de cada certificado que corresponda a la tasa establecida con carácter general por la Comunidad Autónoma y hasta el doble del precio del coste de las contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las cuotas son:

De la a), los titulares de ganaderías, queserías y centros de recogida de leche inscritos.

De la b), los titulares de las queserías o industrias de elaboración inscritos que expidan queso al mercado.

De la c), los solicitantes de certificados y/o adquirientes de contraetiquetas.

1.2. Con las cuotas por alta en los registros del Consejo Regulador.

a. Alta en el Registro de Queserías y Centros de Recogida: hasta 3.000€, según acuerdo del Pleno del Consejo Regulador.

b. Alta en el Registro de ganaderías: hasta 120€, según acuerdo del Pleno del Consejo Regulador.

1.3. Cuotas por evaluaciones adicionales de posibles incumplimientos y no conformidades detectadas a Queserías, Centro de Recogida y Ganaderías: hasta 100€, según acuerdo del Pleno del Consejo Regulador.

1.4. Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

1.5. Las cantidades que puedan percibir en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.

1.6. Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y venta del mismo

2. Las cuotas fijadas podrán ser variadas, a propuesta del Consejo Regulador y aprobadas por la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde respectivamente, según su naturaleza, al Consejo Regulador y al Comité de Certificación del Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador deberá remitir anualmente a la Consejería de Agricultura y Agua, durante el mes de enero, una memoria de las actividades desarrolladas y de la gestión económica de su patrimonio; la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior y el presupuesto de ingresos y gastos correspondiente al año en curso. Los mencionados documentos habrán de ser previamente aprobados por el Consejo Regulador.

4. La Consejería de Agricultura y Agua, podrá encargar a una empresa externa la realización anual de una auditoría del Consejo Regulador.

Artículo 35. Acuerdos, resoluciones y recursos

1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción y elaboración de "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino", se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador, y en la forma y lugares que estime más eficaces, para su conocimiento por los interesados.

2. El plazo para la adopción de las resoluciones, que en el ejercicio de sus funciones emita el Consejo Regulador será de 3 meses, conforme a la Ley 30/1992, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo común.

3. Los acuerdos, resoluciones y recursos que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones del mismo definidas en los apartados 5 y 6 del artículo 20 de este Reglamento podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa mediante el correspondiente recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura y Agua, que agota la vía administrativa. El plazo de impugnación ha de ser de un mes, a contar desde el día siguiente al de notificación de resolución.

Capítulo V. De las infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 36. Régimen sancionador

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, 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, 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 y de cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES

EXPEDIENTE DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "QUESO DE MURCIA" y "QUESO DE MURCIA AL VINO"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

- A. 1. Denominación de Origen "Queso de Murcia".
- A. 2. Denominación de Origen "Queso de Murcia al vino".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MATERIA PRIMA

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos protegidos, será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de cabras Murciana, sanas, de las ganaderías inscritas en los Registros de la Estructura de Control, que presente las siguientes características:

- Limpia y sin impurezas.
- Exenta de calostros y de productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

- Las características de la leche, en la explotación, serán:

Proteína: 3,4% mínimo.

Materia grasa: 5,0% mínimo.

Extracto seco total: 13,4% mínimo.

Acidez máxima (en el momento de la recogida): 15.º Dornic.

Ph: 6,5 mínimo.

PRODUCTO TERMINADO

B.1. "Queso de Murcia"

Se establecen dos tipos de queso amparados:

- "Queso de Murcia fresco": no sometido a maduración, su consumo es inmediato.

- "Queso de Murcia curado": maduración mínima de dos meses

B. 1.1. "Queso de Murcia fresco"

Se trata de un queso graso, de pasta ligeramente prensada y no cocida, no madurado.

Presenta las siguientes características físico-químicas:

- Físicas: FORMA: cilíndrica.

ALTURA: entre 5-8 cm. para el formato pequeño y entre 8-12 cm. para las piezas de 1-2 kg.

DIÁMETRO: entre 7-9 cm. para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1-2 kg.

PESO: piezas de 300 gr., de 1 kg. y de 2 kg. aproximadamente.

CORTEZA: prácticamente inexistente, con los grabados característicos tipo pleita.

PASTA: la masa es compacta al corte, de textura blanda, poco salada y aroma suave. De color blanca intensa y prácticamente sin ojos.

- Químicas: GRASA: mínima del 45% sobre el extracto seco.

PROTEÍNA: mínimo del 32% sobre el extracto seco.

EXTRACTO SECO: mínimo 40%.

pH: mínimo 6,5.

B.1.2. "Queso de Murcia curado"

Se trata de un queso graso, de pasta prensada y no cocida, que se comercializa a partir de los 60 días después de su elaboración.

Al término de su maduración presenta las siguientes características físico-químicas:

- Físicas: FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos.

ALTURA: 7-9 cm.

DIÁMETRO: 12-18 cm.

PESO: piezas de 1-2 kg. aproximadamente.

CORTEZA: lisa (sin grabados) y de color céreo a ocre.

PASTA: la masa es compacta al corte, de textura firme, aroma suave. De color blanca, tomando un ligero tono amarillento en los quesos más curados, con pocos y pequeños ojos.

- Químicas: GRASA: mínima del 45% sobre el extracto seco.

PROTEÍNA: mínimo del 32% sobre el extracto seco.

EXTRACTO SECO: mínimo 55%.

pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

B. 2. "Queso de Murcia al vino"

Se trata de un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida, que se comercializa a partir de los 45 días después de su elaboración. En el caso de piezas pequeñas y por las características de su maduración, el queso se podrá comercializar a partir de los 30 días de su elaboración.

Al término de su maduración presenta las siguientes características físico-químicas:

- Físicas: FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.

ALTURA: entre 6-7 cm. para el formato pequeño y entre 7-9 cm para las piezas de 1-2 kg.

DIÁMETRO: entre 7-9 cm. para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1-2 kg.

PESO: piezas de 400 gr., de 1 kg. y de 2 kg. aproximadamente.

CORTEZA: lisa (sin grabados), muy ligera, lavada con vino tinto doble pasta que le confiere un color granate-rojizo característico.

PASTA: la masa es compacta al corte, de textura cremosa y elástica, sabor agradablemente ácido, poco salado y aroma suave. La escasa acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán. De color blanca, con pocos y pequeños ojos.

- Químicas: GRASA: mínima del 45% sobre el extracto seco.

PROTEÍNA: mínimo del 32% sobre el extracto seco.

EXTRACTO SECO: mínimo 55%.

pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y la zona de elaboración y maduración del "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" coinciden, y está constituida por todos los términos municipales de la provincia de Murcia, situada en el Sureste español.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1. La leche procederá exclusivamente de ganaderías inscritas situadas en la zona de producción y de la raza autorizada.

2. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por la Estructura de Control.

3. El queso se elaborará en queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por la Estructura de Control.

4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, dentro de la zona de elaboración y controlados por la Estructura de Control.

5. El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6. Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, los quesos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

7. La Estructura de Control facilitará a las empresas elaboradoras, contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación de Origen que se trate, en función de la materia prima entregada por las ganaderías a las industrias inscritas y de la cantidad, el tamaño y los tipos de queso elaborados.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La cabra de raza Murciano-Granadina ha evolucionado de distinta manera en la Región de Murcia. La variedad murciana se caracteriza morfológicamente por presentar menor tamaño, más afinamiento, cabeza más corta y orejas más erectas.

El patrón racial de la cabra Murciana, considerada rústica y altamente productiva, cuya leche se caracteriza por un rendimiento quesero elevado debido

a su composición, se define como de tamaño medio, perfil subcóncavo, capa uniforme de color negro o caoba, de pelo corto y fino, sólo los machos con perilla, generalmente con cuernos, la cabeza bien proporcionada y de forma triangular, con cráneo de ancha base, órbitas salientes, ojos manifiestos y expresivos, orejas medianas en punta y erectas, cuello alargado y cónico con gran base de unión al tronco, cruz muy poco destacada, línea dorso-lumbar ligeramente ascendente hacia la grupa, tronco ampuloso, grupa amplia e inclinada, cola pequeña y levantada, muslos y piernas débilmente musculosos y muy arqueados por su cara interna, extremidades fuertes y ubres amplias, simétricas, voluminosas, abolsadas, con pezones algo divergentes y ensanchadas por su base con gran implantación.

Sólo se ordeña una vez al día.

Se caracteriza además por no poseer períodos de inactividad sexual, lo que permite planificar mejor la producción

La alimentación del ganado caprino responde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos o de los subproductos de la zona de producción, lo que da a la leche sus características peculiares. La Estructura de Control podrá establecer normas al respecto en su Manual de Calidad.

El ordeño de las cabras se lleva a cabo en sala de ordeño, con un óptimo manejo para garantizar la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

La leche se conserva a una temperatura inferior a 6.ºC para limitar el desarrollo microbiano. Cuando son necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizan en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien, con cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de fabricación, maduración y conservación, siguen los procesos que se mencionan a continuación y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesos amparados por las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino".

- Filtrado. La leche se filtra en la sala de recepción de la quesería.
- Cuajado. La coagulación de la leche se provoca con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por la Estructura de Control de las Denominaciones de Origen.

E.1. "Queso de Murcia":

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": el cuajado se realiza entre 32.ºC y 35.ºC de temperatura, durante un periodo de 30 a 45 minutos.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": el cuajado se realiza entre 30ºC y 34.ºC de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

E.2. "Queso de Murcia al vino": el proceso de cuajado se realiza entre 30ºC y 34.ºC de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

- Corte. Una vez obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos hasta conseguir que los granos adquieran el tamaño adecuado.

E.1. "Queso de Murcia":

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": granos de 10 mm. de diámetro aproximadamente.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": granos de 5 mm. de diámetro aproximadamente

E.2. "Queso de Murcia al vino": granos de 6 a 8 mm. de diámetro.

- Lavado de la cuajada. Este proceso se realiza exclusivamente en el "Queso de Murcia al vino" y consiste en la extracción del 15% de suero y posterior adición de agua, con una variación del $\pm 3\%$.

- Recalentamiento. Se realiza en todos los quesos amparados por las Denominaciones de Origen objeto de este Pliego de Condiciones y consiste en elevar la temperatura de 3.º C a 5.º C por encima de la temperatura de cuajado.

- Trabajo del grano. Se alterna la agitación con el reposo, hasta que el grano adquiere la consistencia adecuada.

E.1. "Queso de Murcia":

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": ligero trabajo del grano, lo que le confiere una consistencia blanda.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": trabajo intenso del grano, lo que le confiere una consistencia dura.

E.2. "Queso de Murcia al vino": trabajo del grano menos intenso que en el "Queso de Murcia curado" y por tanto menor consistencia.

- Moldeado. Tras eliminar el suero, el moldeado se realiza introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos lisos (para elaboración con gasas) o microperforados también lisos, y aquéllos que en cada caso autorice la Estructura de Control, de tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos y que se especifican en el apartado B.

E.1. "Queso de Murcia":

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": los moldes disponen de grabados con pleita.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": los moldes no tienen ningún tipo de grabado, tanto en sus caras como en el lateral.

E.2. "Queso de Murcia al vino": los moldes no tienen ningún tipo de grabado, tanto en sus caras como en el lateral.

- Prensado. Una vez la cuajada en los moldes, se somete a prensado progresivo mediante los equipos adecuados para este fin. Durante esta operación se procede a la aplicación de la placa de caseína que identifica cada pieza individualmente u otro método previamente aprobado y suministrado por la Estructura de Control.

E.1. "Queso de Murcia":

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": el prensado, cuando existe, es corto y poco intenso.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": prensado de 2 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

E.2. "Queso de Murcia al vino": prensado de 2 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

- Salado. La salazón de los quesos se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico.

E.1. "Queso de Murcia":

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": el tiempo máximo de permanencia es de 10 horas, en una solución salina de concentración máxima 16.º Bè.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": el tiempo máximo de permanencia es de 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20º Bè.

E.2. "Queso de Murcia al vino": el tiempo máximo de permanencia es de 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20º Bè.

- Maduración. Durante el período de maduración se efectúan las prácticas de volteo y limpieza, así como los tratamientos externos correspondientes. Las cámaras destinadas a la maduración disponen, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 80% y una temperatura que oscilará entre 9 y 13.ºC.

E.1. "Queso de Murcia":

E.1.1. "Queso de Murcia fresco": no sufre proceso de maduración. Una vez salado y escurrido, el queso se conserva a una temperatura no superior a 4.º C.

E.1.2. "Queso de Murcia curado": el tiempo mínimo de maduración es de 60 días.

E.2. "Queso de Murcia al vino": el tiempo mínimo de maduración es de 45 días. Los baños de los quesos se realizan por inmersión en vino tinto doble pasta de la Región de Murcia, durante un tiempo variable, en función del grado de maduración.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO

a) Histórico

En toda la Región de Murcia ha existido la costumbre de la elaboración casera del queso fresco de cabra para el consumo familiar o para su venta en poblaciones cercanas, mercados o bares. De hecho, es extraño no encontrar como tapa una loncha de queso fresco, generalmente frito y acompañado con salsa de tomate o en trozos.

A mediados del siglo XIX, la explotación del ganado caprino supuso una fuente importante de beneficios y de renta para los propietarios y campesinos murcianos dada la variedad de sus aprovechamientos: leche, carne, piel y estiércol, localizándose preferentemente en las montañas de Caravaca (para la producción de carne) y en los valles del Guadalentín y alto Segura (para la producción de leche). Mientras que a finales de dicho siglo y a medida que aumentaba la población, se inicia un proceso de especialización lechera de la cabra, que tiene su mayor amplitud en torno a las principales ciudades de la región: en las huertas de Murcia y Lorca, en el Campo de Cartagena y en la comarca vitivinícola del Altiplano. Finalmente en las primeras décadas del siglo XX, el crecimiento demográfico y de renta provocaron en España un aumento del consumo de leche, cubierto por la vaca en el Norte y por la cabra en el Sur.

La primera Asociación de ganado caprino en España se creó a finales de 1.979 en Murcia, que hoy se denomina ACRIMUR y cuenta con 54 ganaderos murcianos, lleva bajo su responsabilidad el libro genealógico de la raza, su fomento y el control lechero a través del Núcleo (NUCLEOMUR).

En cuanto a la transformación de la leche de cabra Murciana en queso, ya A. Panés en su libro "La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora", (1922), aseguró que en Jumilla y Yecla se elaboraba el queso que se consumía en

las mismas poblaciones y aún se exportaba para Alicante. Este queso podía ser blando, para consumirlo inmediatamente, o madurado cuajando la leche con el cuajar del cabrito macerado en vino y, una vez hecha la masa, se coloca en moldes pequeños y el afinado consistirá en ir salando las piezas y humedeciéndolas con vino; esto repetidas veces, resultando de todas las manipulaciones un queso muy duro y de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado.

En este sentido Murcia es y ha sido siempre una Región pionera en la producción de caprino, desde hace muchísimos años los propios pastores, sobre todo en las zonas de montaña, elaboraban quesos artesanos, casi siempre frescos, sin añadir cultivos, pues se cuajaba la leche con vinagre o limón después de hervida. Dada la difícil conservación de este queso y también por evitar el contagio de la Fiebre de Malta, surgió la conocida tradición de freír el queso. En Murcia todavía sigue siendo muy habitual tomar el queso frito o a la plancha, costumbre que sorprende y atrae a los visitantes de otras regiones (aspecto recogido en el Capítulo 22 de la Historia de la Gastronomía de la Región de Murcia).

Las primeras referencias de transformación industrial estabilizada de la leche de cabra en la Región datan de la década de los veinte. En 1924, queserías de Yecla y Jumilla utilizaron unos 800 mil litros de leche (apenas el 5% de la producción total) para producir algo menos de 100 mil de queso. Efectivamente, es en la comarca del Altiplano donde existe una mayor tradición quesera.

La evolución del sector transformador no ha sido rápida. Sin embargo, a mediados de la década de los noventa ya funcionaban 17 queserías que transformaban el 52% de la producción de leche de cabra regional y, al final del milenio, se sumarán dos nuevas queserías de 1.000 l/día de capacidad, que están en construcción. Uno de los principales motores de esta evolución fue la puesta en marcha a partir de 1986, por parte la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, de un Plan de Fomento a la elaboración de queso artesano puro de cabra.

Prácticamente todas estas industrias han sido creadas por ganaderos que iniciaron la elaboración con la leche producida en su propia explotación y, posteriormente, fueron adquiriendo la materia prima a explotaciones próximas, con el beneficio consiguiente para ambas partes, pagándola en función del contenido en materia grasa y primando la conservación en frío. El aumento del número de queserías ha ido acompañado por una mejora importante en la calidad (quesos puros de cabra) y variedad (queso al vino, curado, tierno y fresco) de los quesos obtenidos.

En el Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos, (Canut, 1988) se pone de manifiesto la tradición a elaborar queso fresco de cabra en todas las casas de los cabreros de la región de Murcia y que, además del consumo familiar, existía la costumbre de comercializarlo en el entorno local.

Los quesos objeto de las protecciones solicitadas, fueron regulados en la Orden de 11 de Junio de 1990, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, relativa a la reglamentación específica de los quesos de cabra acogidos a la denominación "Producto de Calidad de Murcia". Ante la necesidad de ser derogada, de acuerdo con las indicaciones de la Comisión, se optó por solicitar el amparo de las Denominaciones de Origen.

Simultáneamente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó el Catálogo de los Quesos de España (MAPA, 1990) donde se recogían los tres tipos de queso de cabra de Murcia citados.

También en el Mapa de "Los 100 mejores quesos de España", se citan los quesos puros de cabra de Murcia.

Recientemente se ha mejorado la organización del Sector mediante la constitución de la Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia (AQUEMUR), formada por ocho queserías que transforman cerca de 25.000 litros diarios de leche de cabra y que trabaja por conseguir no sólo mantener la personalidad propia de los quesos de la Región, intentando evitar la salida de leche hacia industrias foráneas, sino unas mejores condiciones de calidad y precio de esa leche y del queso que de ella resulta.

b) Natural

La zona de producción de leche de la cabra Murciana y de elaboración de queso se caracteriza por una gran variedad topográfica y paisajística. La existencia de costa (Mediterránea) y de distintas alineaciones montañosas hace muy dispares las altitudes según el lugar donde se ubiquen los rebaños, lo que lleva consigo cambios constantes en los tipos de suelos (generalmente calizos o salinos) y de vegetación natural.

Por otra parte, la Región de Murcia se ubica en la zona más árida de Europa con características climáticas propias, muy diferenciadas del resto, resaltando la escasa pluviometría y las altas temperaturas que se registran, dando lugar a unos recursos hídricos muy deficientes (en cantidad y también calidad) y a una vegetación de marcado carácter arbustivo y menos herbáceo, de tipo mediterráneo, predominando las labiadas y cistáceas. Los tradicionales cultivos de secano se resumen a la viña, olivo, almendro y cereal, y los de regadío, aparte de los cítricos, a pequeñas parcelas de alfalfa y productos hortofrutícolas.

Orografía.

La Región de Murcia tiene una extensión de 11.320Km². En su conjunto, casi una cuarta parte corresponde a tierras bajas por debajo de 200 m. de altitud, el 45% corresponde a altitudes medias entre 200-600 m. Y el 32% de 600 a 2000 m. El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Noroeste

Desde el punto de vista geológico, la mayor parte de la Región se encuentra dentro del ámbito de las montañas béticas que suelen estar rodeadas por depresiones con materiales neógenos y cuaternarios. Las montañas van generalmente en dirección suroeste-noreste.

Suelos.

Los materiales postorogénicos son muy frecuentes en la Región, destacando los depósitos de margas, arcillas, rocas evaporíticas y conglomerados.

Los depósitos cuaternarios están presentes en grandes zonas de llanura y cuencas de los ríos, a veces formando glaciares espectaculares. En general, se trata de terrenos ocupados por las mejores zonas de cultivo tanto de secano como de regadío.

Clima.

En general, el clima se enmarca como Mediterráneo Subtropical, con características de Marítimo para las zonas próximas a la costa, con altos niveles de evapotranspiración potencial media, que en los meses de Julio y Agosto llega a alcanzar valores de 180 en muchas localidades. Esto unido a la escasísima pluviometría media, inferior a los 300 mm. y los altos valores de las temperaturas medias, caracterizan la ecología de la zona e inciden sobre las características del suelo, en especial en el nivel de sales solubles.

Hidrografía.

El 97% de la Región se encuentra en los dominios de la cuenca del Segura. Además del cauce principal, que atraviesa la Región desde el embalse del Cenajo a Beniel, se presentan diversos afluentes entre los que destacan el río Moratalla, Argos, Quipar, Mula y Guadalentín por el margen derecho, éste último con una gran superficie de cuenca. También son frecuentes grandes ramblas que suelen aportar aguas salobres, destacando las ramblas del Moro, Judío, Tinajón, Salada, Agua amarga, etc.

En el Campo de Cartagena y en el Valle del Guadalentín, el agua de riego procede fundamentalmente del Trasvase Tajo-Segura y de los acuíferos existentes que proporcionan aguas de alto contenido salino y que actualmente se encuentran sobreexplotados, siendo muy importante la superficie de riego que carece de recursos.

Flora natural y cultivos.

La economía de la Región de Murcia se caracteriza por su importante vocación agraria y agroalimentaria, que depende en gran medida de la disponibilidad de agua para uso agrícola.

La superficie ocupada por cultivos en 1996, supera ligeramente el 50% del total; el resto corresponde en su mayoría a matorrales y pastizales con casi un 30%, seguida de formaciones boscosas (sobre todo pinares) en torno al 15%.

Los regadíos presentan una superficie de casi 200.000 Has., aunque muchos dependen de la disponibilidad del agua; entre ellos destacan los terrenos de huerta con casi la mitad de extensión del total, seguido de frutales de hueso (melocotonero, albaricoquero, etc.), cítricos (limonero, naranjo) y en menor medida olivos, parrales, cultivos forzados, etc.

Los cultivos de secano ocupan más de 400.000 Has. Aunque una parte importante de ellos se presentan en estado de abandono. La parte más importante está ocupada por terrenos cerealistas con exiguas producciones, sobre todo cebada, que suelen estar asociados a la explotación ganadera. Entre los cultivos leñosos destacan el almendro y vid y en menor medida olivo, algarrobo etc.

Los matorrales y pastizales están ampliamente extendidos, destacando los espartizales en cotas medias y bajas. Desde el punto de vista ganadero, son a su vez muy frecuentes los matorrales ricos en labiadas y cistáceas que frecuentemente suelen ser aprovechados para la ganadería extensiva, recolección de plantas aromáticas o explotación cinegética. En la mitad sur, sobre todo en las sierras litorales, son frecuentes los albardales y pequeños retamares, entremezclados con otros matorrales y palmitares. También son frecuentes en depresiones margosas los matorrales muy empobrecidos.

c) Condiciones de cría y alimentación

La cabra Murciana se ordeña una sola vez al día, a diferencia de otras razas que generalmente se ordeñan dos veces, sin embargo las medias de producción láctea (tanto en cantidad como en calidad) son superiores en Murcia. Todo ello ha hecho afirmar a algunos autores que se tratan de dos razas distintas.

Respecto a los aspectos reproductivos de la cabra Murciana destaca, por un lado, su elevada prolificidad que facilita el progreso genético y, por otro, que en condiciones normales de explotación y con efecto macho presenta actividad sexual a lo largo del año, a diferencia de otras razas caprinas con paradas sexuales largas en primavera, lo que permite reducir la estacionalidad de producción láctea.

La fuente de alimentación de la cabra Murciana se ha basado siempre en dichos productos, a saber:

- Pastoreo de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, de escaso valor nutritivo, pero que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso.

- Utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, pámpana de vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, pulpa de cítricos, rastrojos de hortalizas y desechos de la industria conservera tan abundante en Murcia.

- Complemento de alto valor nutritivo, basado en grano de cereal y heno de alfalfa.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Los controles y la certificación van a ser ejercidos provisionalmente por la Autoridad competente: Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, hasta que se constituya su Consejo Regulador formado por representantes del sector productor y elaborador y cumpla la Norma EN 45011,

H) ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la Estructura de Control.

En ellas figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen "Queso de Murcia" o la mención: Denominación de Origen "Queso de Murcia al Vino" según el tipo de queso elaborado.

Además, todos los quesos destinados al consumo llevarán una contraetiqueta numerada, expedida por la Estructura de Control, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

I) REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES

Ley 25/1.970, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.

Orden 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

Real Decreto 1643/99, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.