

6.3.0.07 Reglamento de la Denominación de Origen “Roncal” y de su Consejo Regulador (aprobado por Orden Foral de 4 de marzo de 1991, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes*). BON: nº 46, 12 de abril de 1991.

Afectado por:

- *Orden Foral 30 de abril de 2001. (BON nº 72, 13 de junio de 2001)*
Modifica los artículos 5.1, 6.b), 10.1, 16.1, 31.1 y 41.1.

CAPITULO I

Generalidades

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, y en el Real Decreto 2654/1985, de 18 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Foral de Navarra en materia de agricultura, ganadería y montes, quedan protegidos con la Denominación de Origen “Roncal” los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen, al nombre geográfico de Belagua y a los nombres geográficos de los términos municipales y localidades que componen la zona de elaboración y maduración a que se refiere el artículo 8.

2. Queda prohibida, en otros quesos o cuajadas, la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos “tipo”, “gusto”, “estilo”, “elaborado en”, u otros análogos.

Artículo 3.

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, al Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, y a la Dirección General de

Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de leche

Artículo 4.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso “Roncal” comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas “Rasa” y “Lacha” en Navarra.

Asimismo, se consideran incluidas dentro de la zona de producción las eventuales comarcas de trashumancia de los ganados adscritos a la denominación de origen “Roncal”.

Artículo 5.

1. La leche que se utilice para la elaboración del queso “Roncal” será de oveja de las razas “Rasa”, “Lacha” y cruce F1 Lacha por Milchschaf. *(Redacción actualizada por Orden Foral 30 de abril de 2001).*

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de las razas “Rasa” y “Lacha”, con las dimensiones óptimas que permitan su adecuada explotación, así como la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los rebaños y la calidad de la leche.

3. Las instalaciones para la explotación del ganado ovino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del queso “Roncal”, serán supervisadas por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 17 y 18.

4. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los mejores pastos de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración del queso “Roncal” responda a sus características peculiares.

5. El Consejo Regulador podrá proponer que sean autorizadas nuevas razas procedentes de cruzamientos de las razas “Rasa” y “Lacha” con otras que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen leche de cantidad apta para la elaboración y maduración de quesos protegidos.

Artículo 6.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas sanas que reúna las condiciones que a continuación se relacionan:

a) La leche estará exenta de calostros y de productos medicamentosos, que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

b) La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasas y proteína, conforme a las características de las razas autorizadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 45 por 100 sobre el extracto seco. *(Redacción actualizada por Orden Foral 30 de abril de 2001).*

c) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias precedentes, al objeto de introducir las modificaciones que procedan.

Artículo 7.

1. El ordeño de las ovejas se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene posibles, para obtener una leche limpia, con reducida contaminación y carga microbiana.

2. La leche se conservará a una temperatura inferior a 10° para evitar el desarrollo microbiano, para lo cual el Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que posean o instalen técnicas adecuadas para el enfriamiento y conservación de la leche antes de su recogida.

3. La recogida y transporte de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore, siendo vigiladas y controladas estas operaciones por el Consejo Regulador.

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

Artículo 8.

La zona de elaboración y maduración de los quesos Roncal estará integrada exclusivamente, por los municipios de Uztároz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidangoz y Burgui, que forman el Valle de Roncal de Navarra.

Artículo 9.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y queso, el control del proceso de fabricación, maduración y conservación, seguirán las prácticas locales que se mencionan específicamente en el artículo siguiente y que tienden a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales del queso amparado por la Denominación de Origen.

Artículo 10.

1. Cuajada. *(Redacción actualizada por Orden Foral 30 de abril de 2001).*

La coagulación de la leche se provocará con cuajo natural u otras enzimas coagulantes autorizadas, utilizándose la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de media hora y máximo de una hora. Las cuajadas obtenidas fuera de estos tiempos no son aptas para la elaboración del queso "Roncal".

La temperatura de la cuajada oscilará entre 30 y 37 grados centígrados, debiendo mantenerse esta temperatura durante todo el proceso de coagulación, cortado y

desuerado de la pasta. 2. Prensado. Se podrá realizar a mano, en el mismo molde, o en prensa.

3. Salado. Podrá ser efectuado en seco o a mano, o mediante inmersión en salmuera. En este último caso el tiempo de inmersión no será superior a cuarenta y ocho horas, debiendo ser escurrido antes de pasar a las cámaras de maduración.

Artículo 11.

La elaboración se ajustará en todo momento a lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia.

Artículo 12.

Se considerarán prácticas prohibidas en la elaboración de queso “Roncal” las siguientes:

a) En la leche o pasta de queso las adiciones de los ácidos sórbico o propiónico y de sus sales, cualquier clase o tipo de colorantes, sustancias aromáticas o condimentos.

b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza y en particular el recubrimiento, con ceras, parafinas, sustancias plásticas o colorantes y las prácticas de quemado y ahumado. Queda también prohibida la utilización de aceites, a excepción de los tratamientos de carácter profiláctico con aceite de oliva.

Artículo 13.

La época de elaboración de los quesos protegidos por la Denominación de Origen “Roncal” estará comprendida entre los meses de diciembre a julio, ambos inclusive. No obstante, el Consejo Regulador podrá modificar la época indicada como consecuencia de la evolución en el régimen de explotación del ganado.

Artículo 14.

La maduración de los quesos amparados por la Denominación de Origen “Roncal” tendrá una duración no inferior a cuatro meses, contados a partir de la terminación de salado. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiriera sus características peculiares.

Artículo 15.

En la elaboración de queso con destino a la exportación y previa autorización del Consejo Regulador, se podrán efectuar prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de los países de destino o para satisfacer las exigencias de sus mercados dentro de las tolerancias en ellos admitidas. Antes de la expedición de los productos, el Consejo Regulador determinará si los quesos pueden ser amparados por la Denominación de Origen “Roncal” y, en caso afirmativo, extenderá el correspondiente certificado de denominación de origen. En el caso de ser efectuadas estas prácticas especiales, tales quesos no podrán ser comercializados en el mercado interior.

CAPITULO IV

Características de los quesos

Artículo 16.

1. *(Redacción actualizada por Orden Foral 30 de abril de 2001).*

El queso "Roncal" es un queso graso de corteza natural, elaborado exclusivamente con leche de oveja de las razas a que se refiere el artículo 5.º Al término de su maduración presenta las siguientes características:

Forma: Cilíndrica con caras sensiblemente planas.

Altura: de 8 a 12 centímetros.

Peso y diámetro: Variables.

Corteza: Dura, gruesa, áspera al tacto, grasa, mohosa o no y de color pardo o pajizo.

Pasta: Dura, con poros pero sin ojos, con aroma y sabor característicos, levemente picante y de color blanco amarillento al corte.

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

Humedad: Inferior al 40 por 100.

2. El Consejo Regulador autorizará dentro de la Denominación de Origen, el uso de mención "Artesano", de acuerdo con la legislación vigente. Puede utilizarse la mención "Artzaigazta" o queso de pastor si ha sido elaborado con leche cruda procedente de la propia explotación.

3. Los quesos deberán presentar las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido estas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen "Roncal" y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 32.2.

CAPITULO V

Registros

Artículo 17.

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

a) Registros de Rebaños.

b) Registro de Muideras o Queserías.

c) Registro de Locales de Maduración.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros se dirigirán al Consejo Regulador diferenciándose con finalidad censal o estadística, y a efectos de control del Consejo

Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. La inscripción en los Registros del Consejo Regulador será voluntaria, al igual que la correspondiente baja en los mismos. Una vez producida ésta, deberán transcurrir dos años naturales antes de que el ganadero o elaborador pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad del propietario ganadero o del elaborador.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las queserías e instalaciones de maduración o curado.

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

Artículo 18.

1. En el Registro de Rebaños se inscribirán los situados en la zona de producción que reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento quieran destinar su producción de leche a la elaboración de queso “Roncal”.

2. En la inscripción figurará: nombre del propietario, término municipal, número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

Artículo 19.

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

2. En la inscripción figurará: nombre del propietario y 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 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. En los casos de arrendamiento de queserías, el Consejo se reserva la facultad de denegar la inscripción en el Registro correspondiente, cuando el contrato no ofrezca las debidas garantías de continuidad y estricto cumplimiento del Reglamento.

4. Las muideras o queserías inscritas podrán elaborar quesos sin derecho a la Denominación de Origen “Roncal” siempre que se sometan 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 quesos protegidos por la Denominación de Origen.

Artículo 20.

1. En el Registro de Locales de Maduración se inscribirán todos aquellos situados en la zona de maduración que se dediquen a la maduración de quesos “Roncal” 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 hace referencia el artículo 19.

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

3. Los locales de maduración inscritos podrán contener quesos no amparados por la Denominación de Origen, siempre que se cumplan las normas establecidas al efecto por el Consejo Regulador, que permitan el perfecto control de los productos y garanticen la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

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

Artículo 21.

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 en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador. En el caso particular del Registro de Rebaños, sus datos deberán ser actualizados todos los años en la fecha que se determine.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 22.

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

2. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan sus locales de elaboración inscritos en el correspondiente Registro de la Denominación de Origen podrán elaborar, para su posterior maduración y comercialización, quesos con derecho a ser amparados por la Denominación de Origen.

3. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen “Roncal” 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 la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

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

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento, o para poder beneficiarse de los servicios que conceda el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente en el pago de sus obligaciones.

Artículo 23.

1. Las queserías inscritas podrán admitir leche procedente de ganado no inscrito siempre y cuando aquéllas se sometan a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador para controlar esa leche y sus derivados y garantizar, en todo caso, la correcta elaboración de los quesos que pueden optar a ser protegidos con la Denominación.

2. Las firmas que tengan inscritas queserías e instalaciones sólo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 24.

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicada 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 “Roncal”.

Artículo 25.

Por el solo hecho de la inscripción, las firmas inscritas se comprometen a aceptar las normas de campaña que elabore el Consejo Regulador, a fin de conseguir que los elaboradores adquieran la leche producida por las ganaderías inscritas.

Artículo 26.

1. Los quesos de Denominación de Origen para el consumo, llevarán en su etiqueta la palabra “Roncal” y una numeración clave que sirva para identificar el queso y la fecha de elaboración. Asimismo, deberán ir provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos, y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

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 determina la legislación vigente.

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 en este Reglamento.

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

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen. Asimismo el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de los locales de elaboración y maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 27.

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

Artículo 28.

1. El etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen “Roncal” deberá ser realizado exclusivamente en las queserías y en los locales de maduración inscritos y 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 queserías e instalaciones inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y sean aprobados por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes que autorice a los locales de maduración inscritos la comercialización de los quesos de “Roncal” en porciones, siempre que se establezca el apropiado 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 figurara la correspondiente etiqueta o distintivo del Consejo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 26.

Artículo 29.

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

Artículo 30.

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, que se ajustará al modelo establecido por la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sin poder despacharse por la Aduana las exportaciones que carezcan de dicho certificado.

Artículo 31.

1. *(Redacción actualizada por Orden Foral 30 de abril de 2001).*

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, queserías y locales de maduración vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Rebaños, presentarán, a solicitud del Consejo Regulador, declaración de la producción obtenida 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 Queserías:

b-1) Llevarán un registro en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de leche recibida, número de unidades de quesos fabricados y locales de maduración a donde se destinen estos quesos.

b-2) Presentarán al Consejo Regulador una declaración que resuma los datos mensuales que figuran en el registro, según el modelo que adopte el Consejo.

c) Todas las firmas inscritas en el Registro de Locales de Maduración:

c-1) Llevarán un 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 las que finalizan este proceso y el de quesos que se expenden al mercado.

c-2) Presentarán, a solicitud del Consejo Regulador, una declaración de los datos que figuran en el registro y de las ventas efectuadas.

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 podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo, será considerada como falta muy grave.

Artículo 32.

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.

Asimismo se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

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 que, en su resolución, determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra quesería o instalación inscrita.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 33.

1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 35 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 34.

Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Artículo 35.

El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar la leche y quesos de oveja o de otra procedencia no protegidos por la Denominación de Origen, que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio al Departamento competente, remitiéndole copia de las actas que se produzcan.

Artículo 36.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Un Presidente.

b) Un Vicepresidente.

c) Tres Vocales en representación del sector ganadero, elegidos por y entre los ganaderos que suministran leche para la elaboración de queso “Roncal”.

d) Tres Vocales en representación de los elaboradores de queso, de los cuales uno será elegido por y entre los elaboradores de queso con leche de su propia producción, inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador, y los otros dos serán elegidos por y entre los queseros industriales inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

e) Dos Delegados de la Administración, uno de ellos designado por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes, y el otro por el Consejero de Industria, Comercio y Turismo. Estos Delegados asistirán a las reuniones del Consejo con voz pero sin voto.

El Presidente y el Vicepresidente serán designados por el Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes a propuesta del Consejo Regulador, siendo el Presidente elegido entre las personas pertenecientes a uno de los sectores y el Vicepresidente entre las personas pertenecientes al otro sector.

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

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

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

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

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca. 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 37.

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 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 a una firma inscrita, cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma, aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra Empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Artículo 38.

1. Al Presidente corresponde:

- 1.º Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.
- 2.º Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- 3.º Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.
- 4.º Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutar los acuerdos adoptados.
- 5.º Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.
- 6.º Organizar y dirigir los servicios.
- 7.º Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se producen.
- 8.º Remitir al Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deben ser conocidos por el mismo.
- 9.º Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.
3. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, o a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra.
4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la designación de nuevo Presidente.

Artículo 39.

1. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con tres días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente y se citará a los Vocales por telegrama, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.
2. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.
3. 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.
4. 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, designados por el Pleno del Organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 40.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, que figurarán dotadas en el presupuesto propio 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 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 de personal como administrativos.
- d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo podrá contar 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 el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, con las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre las ganaderías ubicadas en la zona de producción estén inscritas o no.
- b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en las zonas de producción, elaboración y maduración, estén o no inscritas.
- c) Sobre la leche y quesos en la zona de producción, elaboración y maduración.

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

Artículo 41.

1. Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de los quesos, formado por al menos tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, 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. *(Redacción actualizada por Orden Foral 30 de abril de 2001).*

2. El Presidente 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 32. La resolución del Presidente del Consejo, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional, durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución, ésta deberá pasar al pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita la citada revisión, la resolución del Presidente se considerará firme.

Las resoluciones del Presidente, o las del Consejo Regulador, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra.

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

Artículo 42.

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

1.º Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 255/1970 a las que se aplicarán los tipos siguientes:

a) El 1 % del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración del queso “Roncal”. La base será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el precio medio de la misma en la campaña anterior.

b) El 1 % 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) Cien 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 ganaderías inscritas; de la b), los titulares de las queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c), los titulares de queserías o locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

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

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

4.º Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen.

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

Artículo 43.

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 “Roncal” se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en la sede de la Cámara Agraria y en el Boletín Oficial de Navarra.

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimientos

Artículo 44.

El régimen sancionador por incumplimiento del presente Reglamento será el establecido en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes”, en el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento y en el 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.

Artículo 45.

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 de la Ley 25/1970, puedan ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972.

3. Para la aplicación de las sanciones previstas en este Reglamento se tendrán en cuenta las normas establecidas en el artículo 121 del Decreto 835/1972.

Artículo 46.

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

A) Faltas administrativas. Se sancionarán con multas del 1 al 10 % del valor de las mercancías afectadas y las que sean de carácter leve con apercibimiento.

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

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

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

3. El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en el artículo 31 de este Reglamento, en relación con las declaraciones de producción y de movimiento de las existencias de productos.

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

B) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, maduración y características de los quesos amparados. Se sancionarán con multas del 2 al 10 % del valor de los productos afectados y además con su 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 5 de este Reglamento.

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

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

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

Estas infracciones son las siguientes:

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

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

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

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

5. La expedición de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
6. La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados, en tipos de envases no aprobados por el Consejo Regulador.
7. La expedición, circulación o comercialización de quesos de la Denominación desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.
8. Efectuar la elaboración, el curado o el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.
9. 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.

D) En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados B) y C), podrá aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la Denominación o la baja en los Registros de la misma.

La suspensión temporal del derecho al uso de la Denominación llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, etiquetas y demás documentos del Consejo Regulador.

La baja supondrá la exclusión del infractor de los Registros del Consejo Regulador y, como consecuencia, la pérdida de los derechos inherentes a la Denominación.

Artículo 47.

1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso de que el decomiso no sea factible.
2. En caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 399 del Código Penal.

Artículo 48.

En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas serán superiores en un 50 % a las máximas 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 de dichos máximos.

Se considerará reincidente al infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento en los cinco años anteriores.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, en su caso, podrán acordar la publicación en el Boletín Oficial del Estado o en el Boletín Oficial de Navarra de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

Disposición transitoria

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Montes designará un Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen “Roncal” que asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador a que se refiere el capítulo VII, hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 36 de este Reglamento.