

Orde do 19 de novembro de 2004 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e do seu consello regulador.

A parroquia vilalbesa de San Simón da Costa deu nome a un dos queixos máis tradicionais do país, caracterizado, entre outros aspectos, por unha maduración máis longa que a habitual nos outros queixos típicos da nosa comunidade, o seu afumado con leña de bidueiro e a súa forma e cor que, xunto coas magníficas calidades organolépticas que atesoura, fixeron que este produto acadase unha gran notoriedade que o sitúan como un dos expoñentes da nosa rica gastronomía.

Esta notoriedade fixo que xa no ano 1991 se lles concedese a estes queixos, mediante a Orde do 16 de abril (DOG nº 88, do 9 de maio), a distinción como Produto Galego de Calidade, aprobándose posteriormente o seu regulamento a través da Orde do 7 de xullo de 1992 (DOG nº 141, do 22 de xullo). Posteriormente, e ao abeiro da Lei 25/1970, mediante a Orde do 20 de abril de 1999 (DOG nº 84, do 4 de maio), recoñeceuuse a denominación de orixe San Simón da Costa e nomeouse un consello regulador provisional.

A necesidade de cobertura legal deste produto ao abeiro do Regulamento (CEE) 2081/1992, relativo á protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios, fixo que nos últimos anos, en colaboración co sector elaborador, se preparase toda a documentación precisa para a súa inscrición no rexistro comunitario que este regulamento prevé.

Pola súa vez, o Real decreto 1643/1999, do 22 de outubro, regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición no devandito Rexistro Comunitario das Denominacións de Orixe Protexidas e das Indicacións Xeográficas Protexidas. O artigo 5 deste real decreto prevé, en aplicación do artigo 5.5º do citado Regulamento (CEE) 2081/1992, a posibilidade da concesión dunha protección nacional transitoria a partir da data da transmisión da solicitude de rexistro á Comisión Europea, mediante a aprobación e publicación do regulamento da denominación, que deberá ser ratificado, para o efecto, polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Polo tanto, unha vez realizada a dita transmisión e de acordo coas consideracións expostas e co disposto no artigo 30.I 3 e 4 do Estatuto de autonomía de Galicia, e no uso das competencias que me confire a Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e do seu presidente, modificada pola Lei 11/1998, do 20 de outubro,

DISPOÑO:

Artigo único.-Apróbase o Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa

e do seu consello regulador, que figura como anexo á presente disposición, co carácter transitorio establecido no artigo 5.5º do Regulamento (CEE) 2081/1992, unha vez que a solicitude de rexistro foi transmitida á Comisión Europea.

Disposicións transitorias

Primeira.-Mentres non se celebren eleccións na forma determinada na normativa vixente nesta materia, continuarán nos seus cargos os compoñentes do consello regulador provisional nomeado na Orde do 20 de abril de 1999.

Segunda.-Mentres o consello regulador non dispoña dunha estrutura axeitada para efectuar o control do produto, este será realizado pola Dirección Xeral de Industrias e Promoción Agroalimentaria desta consellería.

Disposición derogatoria

Única.-Quedan derogadas cantas normas de igual ou inferior rango se opoñan ao establecido nesta orde.

Disposicións derradeiras

Primeira.-Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Segunda.-Facúltase ao director xeral de Industrias e Promoción Agroalimentaria para ditar as normas precisas para o desenvolvemento do establecido nesta orde.

Santiago de Compostela, 19 de novembro de 2004.

José Antonio Santiso Miramontes
Conselleiro de Política Agroalimentaria
e Desenvolvemento Rural

ANEXO

Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e do seu consello regulador

Capítulo I Xeneralidades

Artigo 1º.-Base legal da protección.

De acordo co disposto no Regulamento (CEE) 2081/1992, do Consello, do 14 de xullo, relativo á protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios; na Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño; na Lei 25/1970, do 2 de decembro, do Estatuto da viña, do viño e dos alcohois, e no seu regulamento, aprobado polo Decreto 835/1972, do 23 de marzo; no Real decreto 728/1988, do 8 de xullo, que establece a normativa á que deben axustarse as denominacións de orixe, específicas e xenéricas dos produtos agroalimentarios non vínicos; na orde do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, do 25 de xaneiro de 1994, pola que se precisa a correspondencia entre a lexislación española e o

Regulamento (CEE) 2081/1992, en materia de denominacións de orixe e indicacións xeográficas dos produtos agroalimentarios, e no Real decreto 1643/1999, do 22 de outubro, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición no Rexistro Comunitario das Denominacións de Orixe Protexidas e das Indicacións Xeográficas Protexidas, quedan amparados coa denominación de orixe protexida San Simón da Costa os queixos que, reunindo as características definidas neste regulamento, cumplan na súa produción, elaboración, maduración e comercialización todos os requisitos exixidos por el, polo prego de condicións e pola lexislación vixente.

Artigo 2º.-Extensión da protección.

A denominación de orixe protexida San Simón da Costa non se poderá aplicar a ningún outro tipo de queixo máis que ao definido por este regulamento, nin se poderán utilizar nomes, termos, expresións, marcas ou signos que, pola súa similitude fonética ou gráfica con esta, poidan inducir a confusión cos que son obxecto de protección, mesmo no caso de iren precedidos polas expresións tipo, estilo, elaborado en, envasado en ou outras análogas.

Artigo 3º.-Órganos competentes.

1. A defensa da denominación de orixe protexida San Simón da Costa, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do cumprimento deste, así como o fomento e control da calidade do queixo amparado, encoméndanse ao Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida San Simón da Costa, á consellería competente en materia de política agroalimentaria da Xunta de Galicia, ao Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación e á Comisión das Comunidades Europeas, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. A consellería competente en materia de política agroalimentaria aprobará o manual de calidade e procedementos, elaborado polo consello regulador en aplicación da Norma EN 45011: Criterios xerais relativos aos organismos de certificación que realizan certificación de produtos, que será posto ao dispor dos inscritos.

3. O consello regulador elevaralle á consellería competente en materia de política agroalimentaria, os acordos que afecten aos deberes e dereitos dos inscritos, para a súa aprobación.

Capítulo II Da produción do leite

Artigo 4º.-Zona de produción.

A zona de produción do leite apto para a elaboración dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa, está constituída pola área xeográfica que abarca a comarca da Terra Chá, que se compón dos seguintes termos municipais, todos eles da provincia de Lugo:

Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito e A Pastoriza.

Artigo 5º.-Obtención do leite.

1. O leite que se empregue para a elaboración do queixo San Simón da Costa será leite de vaca procedente das razas rubia galega, pardo alpina, frisón e dos seus cruzamentos entre si.

O consello regulador poderalle propor á consellería competente en materia de política agroalimentaria a autorización doutras razas ou cruzamentos, cando se comprobe que producen leite apto para a elaboración dos queixos protexidos.

2. A alimentación do gando realizarase de acordo coas prácticas tradicionais, sendo obxectivo do consello regulador favorecer e impulsar o aproveitamento directo dos pastos, valorándose positivamente o emprego de especies forraxeiras características da área protexida, como o nabo forraxeiro (*Brassica rapa*) e a col forraxeira (*Brassica oleracea*), polas súas calidades influíntes na proteólise do leite. O consello regulador poderá establecer no manual de calidade normas complementarias co fin de que o leite destinado á elaboración do queixo San Simón da Costa responda ás súas características peculiares de calidade.

3. O manexo e as instalacións para a explotación do gando vacún dedicado á produción de leite con destino á elaboración de queixo San Simón da Costa, cumprirán as condicións establecidas neste regulamento, no manual de calidade e na lexislación vixente ao respecto.

Artigo 6º.-Condicións do leite.

1. Para a elaboración do queixo protexido por esta denominación empregarase leite natural e enteiro, procedente da muxidura de vacas pertencentes a explotacións inscritas no rexistro do consello regulador, sempre que foran saneadas no período correspondente, o que se acreditará mediante as follas de saneamento da explotación.

2. O leite utilizado debe cumprir as seguintes condicións:

a) Non conterá costros, nin conservantes, nin inhibidores ou produtos medicamentosos que poidan incidir na elaboración, maduración e conservación do queixo.

b) Na súa composición cumprirá os mínimos legalmente establecidos, sendo en calquera caso un leite natural íntegro.

c) Con relación á calidade e composición do leite, este deberá cumprir a lexislación hixiénico-sanitaria vixente e ser apto para a fabricación de queixo.

d) Prohíbese todo tipo de estandarización.

3. A muxidura farase en condicións que garantan a obtención hixiénica do leite, cumpríndose o establecido ao respecto na lexislación vixente.

4. O leite conservarase convenientemente para evitar o desenvolvemento de microorganismos e a con-

taminación ambiental. A temperatura de conservación non superará os 4º C.

5. A recollida e o transporte organizaranse e realizaranse nas mellores condicións hixiénicas posibles, ben en cisternas isotermas ou frigoríficas, ben mediante calquera outro sistema que garanta que a calidade do leite non se deteriore.

6. O consello regulador vixiará e controlará a obtención, conservación, recollida e transporte do leite, podendo establecer no manual de calidade normas que garantan que estas operacións se realicen sen que diminúan as súas calidades hixiénico-sanitarias e, en todo caso, con carácter complementario ao establecido nesta materia pola normativa vixente.

Capítulo III Da elaboración

Artigo 7º.-Zona de elaboración.

A elaboración, maduración e afumado do queixo amparado pola denominación de orixe protexida deberán efectuarse en instalacións axeitadas, situadas dentro da zona de produción do leite delimitada no artigo 4º deste regulamento, e inscritas nos correspondentes rexistros do consello regulador.

Artigo 8º.-Técnicas de produción.

1. As técnicas empregadas na manipulación do leite e dos seus queixos, así como o control dos procesos de produción, elaboración, maduración, afumado e conservación, axustaranse á lexislación vixente e ás prácticas tradicionais sinaladas nos artigos seguintes, co obxecto de obter produtos da máxima calidade, conservando as características tradicionais dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

2. Non obstante o anterior, no manual de calidade poderase autorizar o emprego de prácticas que se consideren indispensables para o cumprimento da lexislación dos países de destino, así como para satisfacer as exixencias deses mercados.

Artigo 9º.-Proceso de elaboración.

A elaboración do queixo axustarase ao disposto na lexislación vixente.

Seguirase o seguinte proceso:

a) Coagulación: a coagulación do leite provocarase con presoiro animal ou con outros encimas coagulantes autorizados pola lexislación vixente e expresamente permitidos no manual de calidade.

O consello regulador potenciará a recuperación e o uso de cepas autóctonas, que favorezan a calidade do queixo San Simón da Costa.

O leite callarase a unha temperatura de 31 a 33º C, durante un tempo de 30 a 40 minutos, agás cando a elaboración fose con leite cru, caso no que se poderán variar estes parámetros. O consello regulador promoverá a investigación de calladas destas características.

b) Corte: faranse os cortes necesarios para que a granulometría da callada sexa do tamaño de grans de entre 5 e 12 mm de diámetro.

c) Moldeado: farase en moldes de formas e dimensións axeitadas para acadar queixos coas características que se describen no artigo 11º.

d) Prensado: efectuarase en prensas axeitadas, permanecendo nelas polo tempo necesario, durante un mínimo de 3 horas, en función da presión que se lle aplique e do tamaño das pezas.

e) Salgado: farase en salmoira cunha concentración entre o 14 e o 17%, sendo o tempo máximo de inmersión de 24 horas.

f) Maduración: o período mínimo de maduración será de 45 días para o formato grande, e de 30 días para o formato pequeno ou bufón, contados a partir da finalización do salgado.

Durante o tempo que dure a maduración, os queixos serán sometidos ás prácticas de volteo e limpeza necesarias para que adquiran as súas peculiares características.

g) Afumado: realizarase ao final da maduración e empregárase o tempo necesario ata acadar o queixo a cor característica, evitando, en todo caso, o contacto próximo co lume. Sempre se realizará empregando madeira de bidueiro sen codia.

Artigo 10º.-Prácticas prohibidas.

Para a elaboración de queixos protexidos pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa queda prohibido:

a) Utilizar caseína ou calquera tipo de caseinatos, leite en po, materias graxas, incluída a manteiga, así como calquera tipo de aditivos, incluso os autorizados legalmente cando non sexan expresamente permitidos no manual de calidade.

b) Calquera manipulación que tenda a modificar as características naturais da codia do queixo, e en particular o recubrimento con parafinas, sustancias plásticas ou colorantes -agás a práctica do afumado e do tratamento con aceite de oliva- ou a aplicación de antimofos sen autorización do consello regulador.

Capítulo IV

Tipos e características dos queixos

Artigo 11º.-Características dos queixos.

1. Os queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa deberán estar elaborados con leite de vaca, cru ou pasteurizado, que cumpra o establecido neste regulamento e no prego de condicións, e deberán reunir as características fisicoquímicas e organolépticas que lle son propias.

Os queixos que non reúnan estas características non poderán ser amparados por esta denominación de orixe protexida.

2. Os elementos máis destacados destes queixos son:

a) Características organolépticas:

-Forma: intermedia entre trompo e bala, rematando a parte superior en pico.

-Codia: afumada, dura e inelástica, de 1 a 3 mm de grosor, de cor marela-ocre e algo graxenta.

-Pasta: textura fina, graxa, semidura, semielástica e densa, de cor entre branca e marela, suave ao corte, con aroma e sabor característicos.

-Ollos: existirán en número non moi elevado, de forma redondeada ou irregular, de tamaño variable pero inferior a medio chícharo.

b) Características analíticas:

-Extracto seco: mínimo un 55%.

-Graxa: mínimo 45% e máximo 60%, sobre extracto seco.

-Ph: entre 5,0 e 5,6.

c) Presentación:

-Formato grande, cunha maduración mínima de 45 días, un peso ao remate desta de entre 0,8 e 1,5 Kg, e unha altura entre 13 e 18 cm.

-Formato pequeno ou bufón, cunha maduración mínima de 30 días, un peso ao remate desta de entre 0,4 e 0,8 kg, e unha altura entre 10 e 13 cm.

Artigo 12º.-Certificación.

1. Os queixos elaborados e madurados nas queixarías e locais de maduración inscritos no consello, para poder facer uso da denominación de orixe protexida San Simón da Costa, deberán superar un proceso de certificación.

2. O proceso de control e certificación farase aleatoriamente por partidas ou lotes homoxéneos, e constará de análises das características fisicoquímicas e organolépticas, sendo estas últimas avaliadas por un comité de cualificación, segundo o que se recolle no artigo 34º deste regulamento.

3. No caso de que se constate calquera tipo de alteración que prexudique a súa calidade, ou que na súa produción, elaboración ou maduración non se cumprisen os preceptos deste regulamento, do manual de calidade, e das demais disposicións legais que lles afecten, os queixos non serán certificados polo consello regulador.

4. Os queixos non certificados, ademais de perder o dereito ao uso da denominación, deberán permanecer inmovilizados e perfectamente identificados, baixo o control do consello regulador. Para proceder ao seu movemento será necesario comunicarllo ao consello con antelación suficiente, para que este poida adoptar as medidas de control que considere oportunas.

Estes queixos poderán ser utilizados para obter outros produtos ou para consumo dereito, pero empregando outras marcas ou distintivos, sen o abei-

ro da denominación e sempre baixo o control do consello.

5. O consello regulador establecerá no manual de calidade as normas que permitan o perfecto control de todos os queixos, e incluso tamén das pezas defectuosas ou non certificadas, garantindo a orixe, pureza e calidade dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

CAPITULO V Rexistros

Artigo 13º.-Rexistros do consello regulador.

1. O consello regulador levará os seguintes rexistros:

- a) Rexistro de Explotacións Gandeiras.
- b) Rexistro de Queixarías ou Industrias de Elaboración.
- c) Rexistro de Locais de Maduración e Afumado.

2. O consello regulador poderá establecer sub-censos dentro dos rexistros citados anteriormente, se así o considera oportuno para unha mellor xestión destes.

3. As peticións de inscrición dirixiranse ao consello regulador, nos impresos por el establecidos, xuntando os datos, documentos e comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes.

4. Formulada a petición, as instalacións serán inspeccionadas por persoal técnico do consello regulador, co obxecto de comprobar se reúnen as condicións exixidas neste regulamento e no manual de calidade.

5. O consello regulador denegará, de xeito motivado, as inscricións que non se axusten aos preceptos deste regulamento, e ao establecido no manual de calidade.

6. O consello regulador entregará ao titular un certificado acreditativo da inscrición, indicando a actividade ou actividades para as que queda inscrito.

7. As empresas que realicen máis dunha fase do proceso deberán ter inscritas as distintas instalacións nos rexistros correspondentes.

8. A inscrición nestes rexistros non exime os interesados da obriga de inscribirse naqueles outros que, con carácter xeral, estean establecidos legalmente, debendo acreditálos no momento de solicitar a súa alta nos rexistros da denominación de orixe protexida

9. A inscrición nos rexistros é voluntaria, igual que a correspondente baixa. Unha vez producida esta, deberá transcorrer un período de dous anos para proceder a unha nova inscrición, salvo cambio de titularidade.

O titular que se dea de baixa dun rexistro deberá cumprir as obrigas pendentes co consello.

10. As declaracións que figuren nos rexistros non poderán facilitarse nin publicarse máis que de forma xeral, sen referencia ningunha de carácter individual.

Artigo 14º.-Rexistro de Explotacións Gandeiras.

1. Neste rexistro inscribíranse todas aquelas explotacións gandeiras que, estando situadas na zona de produción e reunindo as condicións establecidas neste regulamento e no manual de calidade, queiran destinar toda ou parte da súa produción de leite para a elaboración de queixo amparado pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

2. Na inscrición figurarán: o nome do propietario e, de ser o caso, do colono, parceiro, arrendatario ou calquera outro titular de dereito real ou persoal que o faculte para xestionar a explotación; o nome da dita explotación, lugar, parroquia e concello no que estea situada; o código de explotación agraria (CEA), o número de femias reprodutoras, así como a folla de saneamento gandeiro; e cantos datos se consideren necesarios para a cualificación, localización e axeitada identificación das explotacións gandeiras produtoras de leite destinado á elaboración do queixo amparado pola denominación de orixe protexida.

Artigo 15º.-Rexistro de Queixarías ou Industrias de Elaboración.

1. Neste rexistro inscribíranse todas aquelas instalacións que, estando situadas na zona de elaboración, o soliciten, sempre que o consello regulador comprobe que son aptas para elaborar queixos susceptibles de seren amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

2. Na inscrición figurará o nome do propietario e/ou arrendatario, de ser o caso; a denominación ou razón social da empresa, o domicilio social desta; a localidade e o concello onde estean situadas as súas instalacións; sistemas e capacidade de elaboración, número e capacidade das cámaras frigoríficas, características técnicas da maquinaria e cantos datos se consideren necesarios para a cualificación, localización e identificación da queixaría.

Coa solicitude de inscrición xuntaranse planos ou esbozos acoutados de situación, planta e alzados, á escala conveniente, onde se reflitan todos os detalles significativos das construcións e instalacións, cunha breve descrición.

Tamén se achegará copia do certificado de inscrición no Rexistro de Industrias Agrarias, así como de calquera outro requirido pola lexislación vixente.

3. Nas queixarías inscritas no rexistro correspondente do consello regulador poderanse elaborar outros tipos de queixos diferentes dos protexidos pola denominación de orixe San Simón da Costa, sempre e cando pola súa forma e/ou características non dean lugar a confusión cos queixos amparados.

4. As instalacións de elaboración que posúan outras liñas de produción distintas da do produto amparado farano constar expresamente no momento da súa inscrición e someteranse ás inspeccións establecidas no manual de calidade para controlar estes produtos e garantir, en todo caso, a orixe e a calidade dos amparados pola denominación de orixe protexida.

Artigo 16º.-Rexistro de Locais de Maduración e Afumado.

1. Neste rexistro inscribíranse todas aquelas instalacións que estean situadas na zona de elaboración e que o consello regulador considere que reúnen condicións para a maduración e afumado do queixo San Simón da Costa.

Tamén se inscribíran as instalacións anexas destinadas á conservación dos queixos.

2. Os locais de maduración deben ter as condicións axeitadas de temperatura, grao higrométrico e ventilación para que os queixos adquiran as características descritas no artigo 11 deste regulamento.

3. Os requisitos citados no artigo anterior, son aplicables á súa vez neste caso.

4. Os industriais con locais de maduración nos que existan outros tipos de queixos non amparados pola denominación de orixe protexida, deberán declarar expresamente o tipo de produto de que se trate e cumprir as normas establecidas para o efecto polo consello regulador no manual de calidade, para garantir o perfecto control dos produtos, e a orixe e calidade dos queixos protexidos.

Artigo 17º.-Vixencia e renovación das inscricións.

1. Para a vixencia das inscricións nos correspondentes rexistros, será indispensable cumprir en todo momento cos requisitos que impón o presente regulamento, debéndolle comunicar ao consello regulador calquera variación que afecte os datos subministrados na inscrición, dentro do prazo dos quince días seguintes a aquel no que se produciu tal variación. En consecuencia, o consello regulador poderá suspender cautelar ou definitivamente as inscricións cando os titulares destas non se ativeran a tales prescricións, logo da instrución do correspondente expediente que se tramitará segundo as normas do procedemento administrativo común.

2. O consello regulador efectuará inspeccións periódicas para comprobar a efectividade de canto se dispón neste artigo.

3. As inscricións nos diferentes rexistros serán renovadas no prazo e forma que se determine no manual de calidade e procedementos.

Capítulo VI Dereitos e obrigas

Artigo 18º.-Titulares dos dereitos.

1. Só as persoas físicas ou xurídicas con gandaría inscritas no correspondente rexistro, poderán producir leite con destino á elaboración de queixo que

opte a ser amparado pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

2. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan locais de elaboración ou de maduración e afumado inscritos nos rexistros previstos no artigo 13º deste regulamento, poderán elaborar ou madurar, respectivamente, os queixos que opten a ser amparados pola denominación e a ser expedidos ao mercado debidamente identificados para a súa comercialización.

3. Só se lles poderá aplicar a denominación de orixe protexida San Simón da Costa aos queixos procedentes das instalacións inscritas nos rexistros do consello regulador, que foran elaborados e madurados conforme as normas exixidas por este regulamento e ás establecidas no manual de calidade, e que reúnan as características fisicoquímicas e organolépticas que lles son propias e que se recollen no artigo 11º.

4. O dereito ao uso da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e dos seus símbolos, anagramas e logotipo, na propaganda, publicidade, documentación, precintas e etiquetas, é exclusivo das firmas inscritas nos diferentes rexistros do consello regulador.

5. Polo mero feito da inscrición nos rexistros correspondentes, as persoas inscritas quedan obrigadas ao cumprimento das disposicións deste regulamento, do prego de condicións, do manual de calidade e dos acordos que, dentro das súas competencias, adopten a consellería competente en materia de política agroalimentaria e o consello regulador, así como a satisfacer as exaccións que lles correspondan.

6. Para o exercicio de calquera dereito outorgado por este regulamento ou para poder beneficiarse dos servizos que preste o consello regulador, as persoas inscritas deberán estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as inscricións.

Artigo 19º.-Nomes comerciais.

1. As marcas, nomes comerciais ou razóns sociais que fagan referencia aos nomes xeográficos protexidos pola denominación, unicamente poderán empregarse para a comercialización ou propaganda de produtos amparados e logo da autorización expresa do consello regulador.

Para que tal autorización se produza deberán solicitalo ao consello regulador cos comprobantes que este exixa, facendo manifestación expresa de que se responsabilizan en todo canto concirne ao uso do dito nome.

2. Os nomes comerciais, marcas autorizadas, símbolos, emblemas, lendas publicitarias ou calquera outro tipo de propaganda que se utilice, aplicados ao queixo protexido pola denominación, non poderán ser empregados, nin sequera polos propios titulares, na comercialización doutros queixos non amparados pola denominación.

Excepcionalmente, por petición do interesado, o consello regulador poderá admitir o uso noutros queixos de marcas autorizadas, cando entendan que este emprego non prexudica á denominación de orixe, debéndose introducir, en todo caso, na etiquetaxe, presentación e publicidade destes queixos elementos suficientes que permitan diferenciar de xeito claro e sinxelo o produto con denominación do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión no consumidor.

3. No caso de que unha marca autorizada deixe de utilizarse nos queixos da denominación de orixe protexida, non poderá ser utilizada para ningún tipo de queixo durante un período de tres anos, salvo que esta marca se acollese á excepción prevista no parágrafo anterior.

Artigo 20º.-Etiquetaxe.

1. As etiquetas comerciais, antes da súa posta en circulación, deberán ser autorizadas polo consello regulador, para os efectos que se relacionan neste regulamento. Será denegada a autorización daquelas etiquetas incorrectas ou que por calquera causa poidan inducir a confusión ao consumidor. Tamén poderá ser revogada a autorización dunha xa concedida anteriormente cando variasen as circunstancias da firma propietaria dela, instruíndo expediente conforme a Lei 30/1992, do 26 de novembro.

En todo caso, respectaranse as competencias que correspondan a outras institucións en materia de supervisión do cumprimento das normas xerais de etiquetaxe.

2. Nas etiquetas correspondentes ás marcas propias de cada elaborador, utilizadas nos queixos amparados, debe figurar obrigatoriamente e de xeito destacado a mención denominación de orixe protexida San Simón da Costa, ademais dos datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente.

Artigo 21º.-Contraetiqueta e logotipo.

1. Os queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa con destino ao consumo, levarán unha etiqueta ou contraetiqueta numerada que será controlada, subministrada e expedida polo consello regulador, de acordo coas normas recollidas no manual de calidade. O dito distintivo será colocado, en todo caso, antes da expedición e de forma que non permita unha segunda utilización.

2. O consello regulador adoptará e rexistrará un emblema ou logotipo como símbolo da denominación de orixe protexida San Simón da Costa, unha vez aprobado pola consellería competente en materia de política agroalimentaria.

3. O consello regulador poderá obrigar a que no exterior dos locais de elaboración e de maduración inscritos, nun lugar destacado, figure unha placa onde se reproduza o logotipo da denominación de orixe protexida.

4. Os establecementos de venda polo miúdo que expendan queixo amparado pola denominación de orixe protexida, poderán utilizar o distintivo propio desta, colocado de forma visible e de xeito que permita unha correcta identificación do produto amparado.

Artigo 22º.-Circulación do produto.

Toda expedición de queixos con dereito a protección que se realice entre firmas inscritas, aínda pertencentes á mesma razón social, deberá ir acompañada dun volante de circulación expedido polo consello regulador, na forma que se determine no manual de calidade, ademais da documentación requirida pola lexislación vixente.

Artigo 23º.-Envasado e comercialización.

1. O queixo amparado pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa só poderá comercializarse se a súa codia conserva as características externas e naturais da maduración e afumado.

2. Os queixos protexidos pola denominación de orixe só poderán circular e ser expedidos polas queixarías e instalacións de maduración inscritas, en envases autorizados polo consello regulador que non prexudiquen a súa calidade e imaxe e que cumpran o previsto na lexislación vixente.

3. A comercialización dos queixos con denominación farase por pezas enteiras, aínda que o consello poderá autorizar a comercialización do queixo en porcións, admitíndose o seu corte e tallado nos puntos de venda, sempre que se estableza para tal efecto o axeitado sistema de control que garanta a procedencia do produto, a súa orixe e calidade, así como a súa perfecta conservación e correcta presentación ao consumidor, evitando calquera posibilidade de confusión.

4. Para a promoción e defensa da denominación, incluso fóra da área de elaboración, o consello regulador poderá establecer acordos de colaboración con grandes superficies, tendas especializadas e outras canles de distribución para desenvolver tanto actividades informativas como formativas.

Artigo 24º.-Controis.

1. Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos nos rexistros, as explotacións gandeiras, as instalacións e os produtos, estarán sometidas ao control realizado polo consello regulador, co obxecto de verificar que os produtos que teñan a denominación de orixe protexida San Simón da Costa, cumpran os requisitos deste regulamento.

2. Os controis basearanse en inspeccións de ganderías e instalacións, revisión de documentación e análises da materia prima e os queixos.

3. O consello regulador controlará as cantidades de queixo amparado pola denominación de orixe protexida expedidas ao mercado por cada firma inscrita nos correspondentes rexistros do consello, para verificar que é correcta a súa relación co volume de leite adquirido ás explotacións censadas, coas pro-

pías existencias e coas adquisicións de queixo amparado a outras firmas inscritas.

4. Cando se comprobe que a materia prima ou os queixos elaborados non se obtiveron de acordo aos requisitos deste regulamento ou estes presenten defectos ou alteracións sensibles, non poderán comercializarse baixo o amparo da denominación de orixe protexida San Simón da Costa, sen prexuízo da incoación, de ser o caso, do correspondente procedemento sancionador.

Artigo 25º.-Declaracións para o control.

1. Co obxecto de poder controlar os procesos de produción, elaboración, maduración, afumado e expedición, así como os volumes de existencias e canto sexa necesario para poder acreditar a orixe e a calidade dos queixos amparados pola denominación, as persoas físicas ou xurídicas titulares das gandaría, queixaría e locais de maduración e afumado estarán obrigadas a cumprir as seguintes formalidades:

a) Todos os propietarios de explotacións gandeiras inscritas presentarán ao consello regulador, na primeira quincena de cada semestre, declaración da produción leiteira procedente dos animais censados obtida no semestre anterior, indicando tamén o destino do leite e o nome do comprador no caso de venda.

b) Todas as firmas inscritas no Rexistro de Queixaría levarán un libro de control, segundo modelo aprobado polo consello regulador, no que figurarán diariamente os datos de cantidade e procedencia do leite recibido, número e peso total dos queixos elaborados, locais ou cámaras de maduración onde se envíen os queixos con dereito á denominación de orixe protexida San Simón da Costa e calquera outro dato que no seu momento o consello poida considerar necesario.

Así mesmo, na primeira quincena de cada semestre presentarán ao consello regulador unha declaración onde se reflitan todos os datos do semestre anterior, sendo suficiente con fotocopias cotexadas dos asentos que figuren no dito libro.

c) Todas as firmas inscritas no rexistro de locais de maduración e afumado que maduren queixo San Simón da Costa acollido á denominación, levarán un libro de control, segundo modelo aprobado polo consello regulador, no que diariamente anotarán os datos referentes ao número de unidades e procedencia dos queixos que inician o proceso de maduración, así como o total de queixos que se expidan ao mercado protexidos pola denominación de orixe.

Tamén, na primeira quincena de cada semestre, presentarán ao consello regulador unha declaración onde se recollan todos os datos do semestre anterior, sendo suficiente con fotocopias cotexadas dos asentos que figuren no mencionado libro.

2. As declaracións especificadas no presente artigo non poderán facilitarse nin publicarse máis que de

forma xeral, sen ningunha referencia de carácter individual.

Capítulo VII Do consello regulador

Artigo 26º.-Natureza e ámbito competencial.

1. O consello regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa é un órgano colexiado dependente da consellería competente en materia de política agroalimentaria da Xunta de Galicia, con carácter de órgano desconcentrado, e con atribucións decisorias en cantas funcións se lle encomendan neste regulamento, de acordo co que determinan as disposicións vixentes.

2. O seu ámbito de competencia estará determinado:

a) No territorial, pola zona de produción.

b) En razón dos produtos, polos amparados pola denominación de orixe protexida en calquera das súas fases de produción e comercialización.

c) En razón das persoas, tanto físicas como xurídicas, polas inscritas nos diferentes rexistros.

Artigo 27º.-Funcións.

1. Segundo o artigo 10.1º do Regulamento (CEE) 2081/92, do Consello, a función do consello regulador como estrutura de control da denominación de orixe protexida San Simón da Costa é a de garantir que o produto que posúe tal denominación de orixe protexida cumpre cos requisitos do prego de condicións.

É tamén obxecto principal do consello regulador aplicar os preceptos deste regulamento e velar polo seu cumprimento, para o cal exercerá as funcións que, con carácter xeral, se encomendan aos consellos reguladores no artigo 87 da Lei 25/1970, do Estatuto da viña, o viño e os alcois, sen prexuízo do establecido na disposición adicional novena da Lei 24/2003, do 10 de xullo; e nas demais disposicións vixentes complementarias, así como as que expresamente se indican neste regulamento e as que figuren no prego de condicións da denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

2. O consello regulador poderá revisar este regulamento e o prego de condicións e propor as modificacións oportunas destes para preservar ou mellorar as características do produto acollido.

Artigo 28º.-Composición.

1. O consello regulador estará constituído por:

a) Un presidente.

b) Un vicepresidente.

c) Catro vogais en representación do sector produtor, elixidos democraticamente por e entre os titulares de explotacións gandeiras inscritas nos rexistros de explotacións gandeiras.

d) Catro vogais en representación do sector elaborador, elixidos democraticamente por e entre os titulares inscritos nos rexistros de queixarías e locais de maduración e afumado.

e) Dous delegados da Administración, un deles nomeado polo conselleiro competente en materia de política agroalimentaria e outro polo conselleiro competente en materia de comercio.

Estes dous delegados asistirán ás reunións do consello con voz pero sen voto.

2. O presidente e vicepresidente serán nomeados polo conselleiro competente en materia de política agroalimentaria de entre os candidatos propostos polos vogais do consello regulador.

3. Os cargos de vogais do consello regulador serán renovados cada catro anos, podendo ser reelixidos.

4. No caso de cesamento dun vogal por calquera causa, a súa vacante será cuberta polo seu substituto legal, designado segundo a forma que determine a normativa vixente en materia de procesos electorais e renovación de membros dos consellos reguladores, aínda que ben o mandato do novo vogal só durará ata que se celebre a seguinte renovación do consello.

5. O prazo para a toma de posesión dos vogais será como máximo dun mes, contado desde a data da súa proclamación.

6. Causará baixa o vogal que durante o período de vixencia do seu cargo sexa sancionado por infracción grave nas materias que regula este regulamento. Igualmente causará baixa por ausencia inustificada a dúas sesións consecutivas ou a tres alternas no período dun ano, por causar baixa nos rexistros do consello regulador, ou por perder a súa vinculación co sector que o elixiu.

Artigo 29º.-Vinculación dos vogais.

1. Os vogais elixidos na forma que se determina no artigo anterior, deberán estar vencellados aos sectores que representan. Porén, unha mesma persoa física o xurídica inscrita en varios rexistros do consello regulador non poderá ter neste dobre representación, nin directamente nin a través de firmas filiais ou socios dela.

2. Cando o vogal sexa unha persoa xurídica, estará representada no consello regulador pola persoa física que os seus órganos de goberno designen en cada momento.

Artigo 30º.-O presidente.

1. Ao presidente correspóndelle:

a) Representar ao consello regulador. Nos casos en que sexa necesario, esta representación poderá ser delegada de forma expresa no vicepresidente, ou na súa ausencia, en calquera outro membro do consello.

b) Cumprir e facer cumprir as disposicións legais e regulamentarias.

c) Administrar os ingresos e fondos do consello regulador e ordenar os pagamentos, de acordo coas decisións tomadas polo pleno.

d) Convocar e presidir as sesións do consello regulador, sinalar a orde do día, someter á decisión deste os asuntos da súa competencia e executar os acordos adoptados.

e) Organizar o réxime interior do consello regulador.

f) Propor ao consello a contratación, suspensión ou renovación do seu persoal.

g) Organizar e dirixir os servizos do consello regulador.

h) Informar a consellería competente en materia de política agroalimentaria, das incidencias que ocorran na produción e mercado.

i) Remitir dita consellería aqueles acordos que, para cumprimento xeral, adopte o consello regulador en virtude das atribucións que lle confire este regulamento e aqueloutros que pola súa importancia considere que deban ser coñecidos por esta.

j) Aqueloutras funcións que o consello acorde, ou que lle confíe a consellería competente en materia de política agroalimentaria en consonancia cos fins encomendados.

2. A duración do mandato do presidente será de catro anos.

3. O presidente cesará:

a) Ao expirar o termo do seu mandato.

b) Por petición propia, unha vez aceptada a súa dimisión.

c) Por decisión motivada da consellería competente en materia de política agroalimentaria.

d) Polas demais causas recoñecidas no ordenamento xurídico.

4. No caso de dimisión, cesamento, abandono ou finamento do presidente ou do vicepresidente, os vogais do consello realizarán no prazo dun mes unha proposta á consellería competente en materia de política agroalimentaria para a designación do(s) seu(s) substituto(s), nos termos do artigo 28º.2 deste regulamento, aínda que o mandato do novo presidente ou vicepresidente será só polo tempo que lle restara ao presidente ou vicepresidente anterior.

5. As sesións de constitución do consello regulador e as que teñan por obxecto a elección do presidente, serán presididas por un funcionario designado para o efecto polo conselleiro competente en materia de política agroalimentaria.

Artigo 31º.-O vicepresidente.

1. Nos casos de vacante, ausencia, enfermidade ou outra causa legal, o presidente será substituído polo vicepresidente e, na súa ausencia, polo vogal de maior antigüidade e idade, por esta orde, ata a designación dun novo presidente.

2. No exercicio das súas funcións, en defecto do presidente, o vicepresidente terá as mesmas competencias e obrigas daquel.

Artigo 32º.-Réxime interno.

1. O consello regulador reunirse cando o convoke o presidente, ben por iniciativa propia ou ben por petición da metade dos vogais, sendo obrigatorio celebrar sesión polo menos unha vez cada trimestre.

2. As sesións do consello regulador convocaranse polo menos con oito días de antelación, debéndolle xuntar á citación a orde do día para a reunión, na que non se poderán tratar máis asuntos que os previamente sinalados.

Para a inclusión na orde do día dun asunto determinado, non incorporado polo presidente, será necesario que o soliciten polo menos tres vogais, con catro días de antelación como mínimo.

No caso de necesidade, cando así o requira a urxencia do asunto a xuízo do presidente, citaranse os vogais polos medios axeitados, con vinte e catro horas de antelación como mínimo.

A falta de convocatoria, e con carácter excepcional, o consello regulador quedará validamente constituído cando estean presentes a totalidade dos seus membros e así o acorden por unanimidade.

3. Cando un membro do pleno non poida asistir a unha sesión, notificarallo ao consello regulador, expresando a causa da súa ausencia.

4. Os acordos do consello regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa adoptaranse por maioría dos membros presentes, e para que estes sexan válidos será necesario que concorran en primeira convocatoria máis da metade dos seus membros, sendo en segunda convocatoria suficiente con que concorran máis dun terzo. O presidente terá voto de calidade.

5. Para resolver cuestións de trámite ou naqueles casos nos que se coide necesario, o consello regulador poderá establecer comisións para tratar ou resolver asuntos concretos. As súas resolucións serán comunicadas ao pleno na primeira reunión que este celebre.

Artigo 33º.-Estrutura administrativa.

1. Para o cumprimento dos seus fins, o consello regulador contará co persoal necesario, de acordo co cadro aprobado polo pleno e que figure dotado no seu orzamento.

2. O consello regulador terá un secretario designado polo propio consello a proposta do presidente, do que dependerá directamente, e que terá como cometidos específicos os seguintes:

a) Preparar os traballos do consello e tramitar a execución dos seus acordos.

b) Asistir ás sesións con voz pero sen voto, cursar as convocatorias, levantar as actas e custodiar os libros e documentos do consello.

c) Os asuntos relativos ao réxime interior do consello, tanto de persoal como administrativos, exercendo a xefatura inmediata sobre o persoal.

d) Recibir os actos de comunicación dos vogais do consello e, polo tanto, as notificacións, peticións de datos, rectificacións ou calquera outra clase de escritos dos que deba ter coñecemento.

e) Expedir certificacións de consulta, ditames e acordos aprobados.

f) As demais funcións que lle encomende o presidente, relacionadas coa preparación e instrumentación dos asuntos de competencia do consello.

3. Para as funcións que ten encomendadas, o consello regulador poderá contar cos servizos técnicos necesarios, recaendo a súa dirección nun profesional competente.

4. Para os servizos de control e vixilancia poderá dispor de vedores propios, encadrados dentro dos servizos técnicos. Estes vedores serán designados polo consello regulador e habilitados pola consellería competente en materia de política agroalimentaria, logo de solicitude do consello.

Terán as seguintes atribucións inspectoras:

a) Sobre as explotacións gandeiras situadas na zona de produción e inscritas no correspondente rexistro.

b) Sobre as queixarías e locais de maduración situados na zona de elaboración e inscritos no correspondente rexistro da denominación.

c) Sobre os produtos protexidos pola denominación e as materias primas utilizadas na súa elaboración.

5. O consello regulador poderá contratar o persoal necesario para efectuar traballos urxentes, sempre que teña aprobada no seu orzamento dotación para este concepto.

6. A todo o persoal do consello, tanto de carácter fixo como eventual, aplicaráselle a lexislación laboral vixente.

7. O consello regulador poderá contar coa axuda dun equipo de asesoramento formado por profesionais do sector de recoñecido prestixio no seu ámbito de traballo, e elixidos polo propio consello. Os informes ditados por este equipo non serán en ningún caso vinculantes.

Artigo 34º.-O comité de cualificación.

1. O consello regulador poderá dispor dun comité de cualificación dos queixos, formado por un mínimo de tres expertos e un delegado do presidente do consello. Este comité terá como misión emitir informe de calidade sobre os queixos que opten a ser amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa, de acordo co establecido por este regulamento e polo correspondente prego de condicións. Este comité poderá contar cos asesoramentos técnicos que estime necesarios.

2. O consello regulador, á vista dos informes do comité de cualificación e das análises realizadas, resolverá o que proceda sobre a certificación ou non do queixo controlado, no prazo máis breve posible, tendo en conta en todo caso as previsións da Lei 30/1992, do 26 de novembro, comunicándollo seguidamente ao interesado.

3. No manual de calidade estableceranse as normas de constitución e funcionamento do comité de cualificación.

Artigo 35º.-Acordos, publicidade e recursos.

1. Os acordos do consello regulador que non teñan carácter particular e afecten a unha pluralidade de suxeitos, notificaranse mediante o envío de circulares aos seus inscritos e expoñéndoo nas oficinas do consello. Tamén se remitirán ás organizacións do sector legalmente constituídas.

2. Contra os acordos e resolucións que adopte o consello regulador poderase interpor recurso perante o conselleiro competente en materia de política agroalimentaria, dentro do prazo dun mes contado desde a súa notificación, tal como prevén os artigos 114 e concordantes da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, modificada pola Lei 4/1999, do 13 de xaneiro.

Artigo 36º.-Réxime económico.

1. O financiamento das obrigas do consello regulador efectuarase cos seguintes recursos:

1.1. Co produto das exaccións parafiscais que se fixan no artigo 90 da Lei 25/1970, do 2 de decembro, ás que se aplicarán os seguintes tipos:

a) O 1%, á exacción sobre o valor do leite entregado ás queixarías inscritas para elaborar o queixo San Simón da Costa.

b) O 1,5%, á exacción sobre o valor dos queixos certificados aptos para seren protexidos pola denominación.

c) Pola expedición de certificados ou visados de facturas haberá que atermos ao establecido en cada caso pola normativa vixente.

d) O dobre do prezo do custo sobre as contraetiquetas ou precintas.

Os suxeitos pasivos de cada unha destas exaccións son:

Da a), os titulares das explotacións gandeiras inscritas.

Da b), os titulares das queixarías e locais de maduración inscritos, que expidan queixos ao mercado ao abeiro da denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

Da c), os titulares das empresas inscritas que soliciten certificados ou visados de facturas.

Da d), os titulares das queixarías e locais de maduración inscritos que soliciten contraetiquetas ou precintas.

1.2. As subvencións, legados e donativos das que sexa beneficiario o consello regulador.

1.3. As cantidades que se puidesen percibir en concepto de indemnización por danos e perdas ocasionados ao consello regulador ou aos intereses que representa.

1.4. Os bens que constitúen o seu patrimonio e os produtos e vendas del.

2. Os tipos impositivos fixados neste artigo poderán ser variados, por proposta do consello regulador, pola consellería competente en materia de política agroalimentaria, dentro dos límites sinalados no artigo 90 da Lei 25/1970, do 2 de decembro, e no seu regulamento, aprobado polo Decreto 835/1972, do 23 de marzo.

3. A xestión dos ingresos e gastos que figuren no orzamento correspóndelle ao consello regulador.

4. A aprobación do orzamento do consello regulador e da súa contabilidade será efectuada pola consellería competente en materia de política agroalimentaria, de acordo coas normas establecidas por esta e coas atribucións e funcións que lle asigne a lexislación vixente na dita materia.

Artigo 37º.-Confidencialidade.

O consello regulador, os seus compoñentes e todos os órganos de control, xestión e certificación, así como as persoas que forman parte destes, están obrigados a observar a máis absoluta confidencialidade respecto ás informacións e datos recollidos ou coñecidos no curso das súas actividades de xestión, control e certificación.

Capítulo VIII

Das infraccións, sancións e procedemento

Artigo 38º.-Base legal.

1. Conforme o disposto na disposición adicional novena da Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño, o réxime sancionador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa é o establecido no título III da dita lei, mentres non se aprobe a normativa autonómica sobre a materia.

2. Complementa a disposición legal mencionada, o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, en canto lle sexa de aplicación; a Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, modificada pola Lei 4/1999, do 13 de xaneiro; o Regulamento de procedemento para o exercicio da potestade sancionadora, aprobado polo Real decreto 1398/1993, do 4 de agosto; e cantas disposicións xerais estean vixentes no seu momento sobre a materia.