

que la ha dictado, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 115, 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Murcia a 3 de julio de 2001.—El Consejero de Educación y Universidades, **Fernando de la Cierva Carrasco**.

## Consejería de Educación y Universidades

### **8028 Corrección de errores a la Orden de 30 de octubre de 2000, de la Consejería de Educación y Universidades por la que se resuelve la convocatoria de ayudas económicas individuales para la participación en actividades de formación del profesorado.**

Advertido error en la Orden de 30 de octubre de 2000, de la Consejería de Educación y Universidades por la que se resuelve la convocatoria de ayudas económicas individuales para la participación en actividades de formación del profesorado, se procede a la subsanación del mismo en los siguientes términos:

En el título de la Orden, donde dice «por la que se resuelve» debe decir «Por la que se hace pública la Propuesta que la Comisión de Evaluación elabora de Orden por la que se resuelve».

Murcia, 29 de junio de 2001.—El Consejero de Educación y Universidades, **Fernando de la Cierva Carrasco**.

## Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente

### **8029 Orden de 11 de julio de 2001, por la que se aprueba el reglamento de las denominaciones de origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino" y se constituye su Consejo Regulador.**

#### PREÁMBULO

La Agrupación de productores y transformadores formada por las Organizaciones Profesionales Agrarias y Asociaciones siguientes: U.P.A., ADEA-ASAJA, CRJA, FUARM, AQUEMUR, ACRIMUR Y FECOAM, han presentado ante esta Consejería solicitud de inscripción de las denominaciones de origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas a que se refiere el apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) 2081/1992, junto con el Pliego de Condiciones.

El Reglamento (CEE) 535/97 del Consejo, de 17 de marzo de 1997, por el se modifica el Reglamento (CEE) 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios permite que, en tanto no se produzca una decisión comunitaria sobre la inscripción de

una denominación de origen, los Estados miembros puedan, a partir de la fecha de la transmisión a la Comisión Europea de la solicitud de inscripción, otorgar una protección nacional transitoria.

Simultáneamente, se hace preciso constituir un Consejo Regulador que asuma las funciones correspondientes a la gestión, promoción y defensa, así como a la preservación de la calidad de los productos protegidos por las Denominaciones de Origen y derogar la Orden de 20 de junio de 1997 por la que se reconocían con carácter provisional las denominaciones de origen "Quesos de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" y se creaba su Consejo Regulador provisional.

Por todo ello, y de acuerdo con el artículo 10.3 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia.

#### RESUELVO

Artículo 1.- Protección transitoria.

Conceder, de acuerdo con el informe favorable del Director General de Agricultura e Industrias Agrarias, la protección, prevista en el art. 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92 a las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino", cuyo Pliego de Condiciones se reproduce en el Anexo I, con carácter transitorio, así como solicitar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la ratificación de dicha protección a los efectos de su defensa y promoción en todo el ámbito nacional.

Artículo 2.- Consejo Regulador y ámbito de competencias.

1.- Se constituye el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al vino" como órgano desconcentrado de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en esta Orden, y de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes en esta materia.

2.- Se aprueba el texto del Reglamento de las Denominaciones de Origen y su Consejo Regulador, que figura como Anexo II de la presente Orden.

#### Disposición Transitoria Única.

En el plazo de un año, el Consejo Regulador deberá cumplir la norma europea EN 45011. Durante dicho plazo, la Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias será responsable del ejercicio de las funciones de control.

Se mantiene la actual composición del Consejo Regulador Provisional de las Denominaciones de Origen «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino», que asumirá las funciones encomendadas a dicho Consejo hasta que se celebren elecciones que serán convocadas, por Orden del Consejero de Agricultura, Agua y Medio Ambiente.

#### Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 20 de junio de 1997, de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua ( B.O.R.M. de 25 de junio de 1997), por la que se reconocen con carácter provisional las denominaciones de origen "Quesos de Murcia" y "Queso de Murcia al vino".

**Disposición Final.**

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

Murcia a 11 de julio de 2001.—El Consejero de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, **Antonio Cerdá Cerdá**.

ANEXO I  
PLIEGO DE CONDICIONES

EXPEDIENTE DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN  
“QUESO DE MURCIA” y “QUESO DE MURCIA AL VINO”

**A) NOMBRE DEL PRODUCTO**

A. 1. Denominación de Origen “Queso de Murcia”.

A. 2. Denominación de Origen “Queso de Murcia al vino”.

**B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO****MATERIA PRIMA**

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

- Limpia y sin impurezas.

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

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

Proteína: 3,4% mínimo.

Materia grasa: 5,0 % mínimo.

Extracto seco total: 13,4 % mínimo.

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

Dornic.

Ph: 6,5 mínimo.

**PRODUCTO TERMINADO****B.1. “Queso de Murcia”**

Se establecen dos tipos de queso amparados:

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

- “Queso de Murcia curado”: maduración mínima de dos meses.

**B. 1.1. “Queso de Murcia fresco”**

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

Presenta las siguientes características físico-químicas:

- Físicas: FORMA: cilíndrica.  
ALTURA: entre 5-8 cm. para el formato pequeño y entre 8-12 cm. para las piezas de 1-2 kg.  
DIÁMETRO: entre 7-9 cm. para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1-2 kg.  
PESO: piezas de 300 gr., de 1 kg. y de 2 kg. aproximadamente.  
CORTEZA: prácticamente inexistente, con los grabados característicos tipo pleita.  
PASTA: la masa es compacta al corte, de textura blanda, poco salada y aroma suave. De color blanca intensa y prácticamente sin ojos.

- Químicas: GRASA: mínima del 45 % sobre el extracto seco.  
PROTEÍNA: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.  
EXTRACTO SECO: mínimo 40 %.  
pH: mínimo 6,5.

**B.1.2. “Queso de Murcia curado”**

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

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

- Físicas: FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos.  
ALTURA: 7-9 cm.  
DIÁMETRO: 12-18 cm.  
PESO: piezas de 1-2 kg. aproximadamente.  
CORTEZA: lisa (sin grabados) y de color céreo a ocre.  
PASTA: la masa es compacta al corte, de textura firme, aroma suave. De color blanca, tomando un ligero tono amarillento en los quesos más curados, con pocos y pequeños ojos.
- Químicas: GRASA: mínima del 45 % sobre el extracto seco.  
PROTEÍNA: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.  
EXTRACTO SECO: mínimo 55 %.  
pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

**B. 2. “Queso de Murcia al vino”**

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

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

- Físicas: FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.  
ALTURA: entre 6-7 cm. para el formato pequeño y entre 7-9 cm para las piezas de 1-2 kg.  
DIÁMETRO: entre 7-9 cm. para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1-2 kg.  
PESO: piezas de 400 gr., de 1 kg. y de 2 kg. aproximadamente.  
CORTEZA: lisa (sin grabados), muy ligera, lavada con vino tinto doble pasta que le confiere un color granate-rojizo característico.  
PASTA: la masa es compacta al corte, de textura cremosa y elástica, sabor agradablemente ácido, poco salado y aroma suave. La escasa acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán. De color blanca, con pocos y pequeños ojos.

- Químicas: GRASA: mínima del 45 % sobre el extracto seco.
- PROTEÍNA: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.
- EXTRACTO SECO: mínimo 55 %.
- pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

#### C) ZONA GEOGRÁFICA

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

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

##### Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1. La leche procederá exclusivamente de ganaderías inscritas situadas en la zona de producción y de la raza autorizada.
2. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por la Estructura de Control.
3. El queso se elaborará en queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por la Estructura de Control.
4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, dentro de la zona de elaboración y controlados por la Estructura de Control.
5. El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.
6. Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de origen, avalada con la contraetiqueta numerada, los quesos que superen todos los controles a lo largo del proceso.
7. La Estructura de Control facilitará a las empresas elaboradoras, contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación de Origen que se trate, en función de la materia prima entregada por las ganaderías a las industrias inscritas y de la cantidad, el tamaño y los tipos de queso elaborados.

#### E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

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

El patrón racial de la cabra Murciana, considerada rústica y altamente productiva, cuya leche se caracteriza por un rendimiento quesero elevado debido a su composición, se define como de tamaño medio, perfil subcóncavo, capa uniforme de color negro o caoba, de pelo corto y fino, sólo los machos con perilla, generalmente con cuernos, la cabeza bien proporcionada y de forma triangular, con cráneo de ancha base, órbitas salientes, ojos manifiestos y expresivos, orejas medianas en punta y erectas, cuello alargado y cónico con gran base de unión al tronco, cruz muy poco destacada, línea dorso-

lumbar ligeramente ascendente hacia la grupa, tronco ampuloso, grupa amplia e inclinada, cola pequeña y levantada, muslos y piernas débilmente musculosos y muy arqueados por su cara interna, extremidades fuertes y ubres amplias, simétricas, voluminosas, abolsadas, con pezones algo divergentes y ensanchadas por su base con gran implantación.

Sólo se ordeña una vez al día.

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

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

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

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

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

- Filtrado. La leche se filtra en la sala de recepción de la quesería.

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

E.1. «Queso de Murcia»:

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

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

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

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

E.1. «Queso de Murcia»:

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

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

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

- Lavado de la cuajada. Este proceso se realiza exclusivamente en el «Queso de Murcia al vino» y consiste en

la extracción del 15 % de suero y posterior adición de agua, con una variación del  $\pm 3$  %.

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

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

E.1. «Queso de Murcia»:

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

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

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

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

E.1. «Queso de Murcia»:

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

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

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

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

E.1. «Queso de Murcia»:

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

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

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

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

E.1. «Queso de Murcia»:

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

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

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

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

E.1. «Queso de Murcia»:

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

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

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

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

##### a) Histórico

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

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

La primera Asociación de ganado caprino en España se creó a finales de 1979 en Murcia, que hoy se denomina ACRIMUR y cuenta con 54 ganaderos murcianos, lleva bajo su responsabilidad el libro genealógico de la raza, su fomento y el control lechero a través del Núcleo (NUCLEOMUR).

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

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

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

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

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

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

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

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

Simultáneamente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó el Catálogo de los Quesos de España

(MAPA, 1990) donde se recogían los tres tipos de queso de cabra de Murcia citados.

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

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

#### b) Natural

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

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

#### Orografía.

La Región de Murcia tiene una extensión de 11.320 Km<sup>2</sup>. En su conjunto, casi una cuarta parte corresponde a tierras bajas por debajo de 200 m. de altitud, el 45% corresponde a altitudes medias entre 200-600 m. Y el 32% de 600 a 2000 m. El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Noroeste

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

#### Suelos.

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

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

#### Clima.

En general, el clima se enmarca como Mediterráneo Subtropical, con características de Marítimo para las zonas próximas a la costa, con altos niveles de evapotranspiración

potencial media, que en los meses de Julio y Agosto llega a alcanzar valores de 180 en muchas localidades. Esto unido a la escasísima pluviometría media, inferior a los 300 mm. y los altos valores de las temperaturas medias, caracterizan la ecología de la zona e inciden sobre las características del suelo, en especial en el nivel de sales solubles.

#### Hidrografía.

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

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

#### Flora natural y cultivos.

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

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

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

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

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

#### c) Condiciones de cría y alimentación

La cabra Murciana se ordeña una sola vez al día, a diferencia de otras razas que generalmente se ordeñan dos

veces, sin embargo las medias de producción láctea (tanto en cantidad como en calidad) son superiores en Murcia. Todo ello ha hecho afirmar a algunos autores que se tratan de dos razas distintas.

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

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

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

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

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

#### G) ESTRUCTURA DE CONTROL

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

#### H) ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

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

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

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

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

Ley 25/1970, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", en el caso que se constituya un Consejo Regulador para ejercer como Estructura de Control.

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

Real Decreto 1.643/99, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las

Denominaciones de Origen y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

## ANEXO II

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

#### CAPÍTULO I

##### Generalidades

Artículo 1.º.- De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes; en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real Decreto 2.767/1983, de 5 de octubre, por el que se transfieren las funciones y servicios en materia de Denominaciones de Origen a la Comunidad Autónoma de Murcia; en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establecen las normas a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen, Específicas o Genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en el Reglamento (CEE) n.º 2081/1992, de 14 de julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios; y Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agroalimentarios, quedan protegidos con las Denominaciones de Origen «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino», los quesos designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características especificadas 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.º

1.- La protección otorgada se extiende al nombre de las Denominaciones de Origen.

2.- Queda prohibida en otros quesos o productos lácteos la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos por este Reglamento, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se extiende aún en el caso que vayan precedidos de los términos: «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado o curado en», «con industrias en» u otros análogos.

##### Artículo 3.º.-

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

2.- La Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, aprobará el Manual

de Calidad y Procedimiento elaborado por el Consejo Regulador en aplicación de la norma EN 45011: "Criterios generales relativos a las Entidades de Certificación de productos", y que será puesto a disposición de los inscritos.

3.- El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación.

Artículo 4.º.- El Consejo Regulador elaborará un Manual de Calidad y procedimientos, en aplicación de la norma EN 45011 "Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos", que será aprobado por la autoridad competente y puesto a disposición de los inscritos.

#### CAPÍTULO II

##### De la producción

Artículo 5.º.- La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino» estará constituida por todos los términos municipales de la provincia de Murcia y que se relacionan a continuación: Abanilla, Abarán, Águilas, Albudeite, Alcantarilla, Alcázares (Los), Aledo, Alguazas, Alhama de Murcia, Archena, Beniel, Blanca, Bullas, Calasparra, Campos del Río, Caravaca, Cartagena, Cehegín, Ceutí, Cieza, Fortuna, Fuente Álamo, Jumilla, Librilla, Lorca, Lorquí, Mazarrón, Molina de Segura, Moratalla, Mula, Murcia, Ojós, Pliego, Puerto Lumbreras, Ricote, San Javier, San Pedro del Pinatar, Santomera, Torre Pacheco, Torres de Cotillas (Las), Totana, Ulea, Unión (La), Villanueva del Río Segura y Yecla.

##### Artículo 6.º

1.- La leche que se destina a la elaboración de los quesos «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino» será de cabra Murciana y procederá de explotaciones con los controles sanitarios pertinentes.

2.- El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de cabras, con las dimensiones óptimas que permitan su adecuado manejo y explotación, pudiendo promover las medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la productividad de los rebaños, la calidad de la leche y la reducción de la estacionalidad en la producción.

3.- Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de los quesos «Queso de Murcia» y del «Queso de Murcia al vino», serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en el Registro al que se refiere el artículo 14.º.

4.- La alimentación del ganado caprino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias, con el fin de que la leche que se destine a la elaboración de los quesos «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino» contenga sus características peculiares.

##### Artículo 7.º

1.- El ordeño de las cabras se llevará a cabo en sala de ordeño, con un óptimo manejo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

2.- La leche se conservará en la explotación a una temperatura inferior a 6.º C para limitar el desarrollo microbiano. En el caso de que sea recogida en un plazo máximo de dos horas después del ordeño, no será necesario el enfriamiento.

3.- Cuando sean necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien, con cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.

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

Artículo 8.º.- La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas, que presente las siguientes características:

a) Limpia y sin impurezas.

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

c) Las características de la leche, en la explotación, serán:

- Proteína: 3,4% mínimo.
- Materia grasa: 5,0% mínimo.
- Extracto seco total: 13,4% mínimo.
- Acidez máxima (en el momento de la recogida): 15.º Dornic.

- Ph: 6,5 mínimo

### CAPÍTULO III

#### De la elaboración y maduración

Artículo 9.º.- La zona de elaboración y maduración de los quesos «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino» coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche y que se detallan en el artículo 5.º.

Artículo 10.º.- El Consejo Regulador fomentará el adecuado manejo de las elaboraciones en las queserías, pudiendo promover medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la calidad de los quesos producidos.

Artículo 11.º.- Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de fabricación, maduración y conservación, seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el artículo siguiente y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesos amparados por las Denominaciones de Origen «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino».

Artículo 12.º.

1.- Filtrado. La leche se filtrará en la sala de recepción de la quesería.

2.- Cuajado. La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen.

a) La Denominación de Origen «Queso de Murcia» reúne dos tipos de queso:

- «Queso de Murcia fresco»: el cuajado se realiza entre 32.º C y 35.º C de temperatura, durante un periodo de 30 a 45 minutos.

- «Queso de Murcia curado»: el cuajado se realiza entre 30.º C y 34.º C de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

b) Para el «Queso de Murcia al vino» el proceso de cuajado se realizará entre 30.º C y 34.º C de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

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

a) «Queso de Murcia»:

- «Queso de Murcia fresco»: granos de 10 mm. de diámetro aproximadamente.

- «Queso de Murcia curado»: granos de 5 mm. de diámetro aproximadamente.

b) «Queso de Murcia al vino»: granos de 6 a 8 mm. de diámetro.

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

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

6.- Trabajo del grano. Se va alternando la agitación con el reposo, hasta que el grano adquiera la consistencia adecuada.

a) «Queso de Murcia»:

- «Queso de Murcia fresco»: ligero trabajo del grano, lo que le confiere una consistencia blanda.

- «Queso de Murcia curado»: trabajo intenso del grano, lo que le confiere una consistencia dura.

b) «Queso de Murcia al vino»: trabajo del grano menos intenso que en el «Queso de Murcia curado» y por tanto menor consistencia.

7.- Moldeado. Tras eliminar el suero, el moldeado se realizará introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos lisos (para elaboración con gasas) o microperforados también lisos, y aquellos que en cada caso autorice el Consejo Regulador, de tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos y que se especifican en el artículo 13.º.

a) «Queso de Murcia»:

- «Queso de Murcia fresco»: los moldes dispondrán de grabados con pleita.

- «Queso de Murcia curado»: los moldes no tendrán ningún tipo de grabado, tanto en sus caras como en el lateral.

b) «Queso de Murcia al vino»: los moldes no tendrán ningún tipo de grabado, tanto en sus caras como en el lateral.

8.- Prensado. Una vez la cuajada en los moldes, se somete a prensado progresivo mediante los equipos adecuados para este fin. Durante esta operación se procederá a la aplicación de la placa de caseína que identifica cada pieza

individualmente u otro método previamente aprobado y suministrado por el Consejo Regulador.

a) «Queso de Murcia»:

- «Queso de Murcia fresco»: el prensado, cuando existe, es corto y poco intenso.

- «Queso de Murcia curado»: prensado de 2 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

b) «Queso de Murcia al vino»: prensado de 2 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

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

a) «Queso de Murcia»:

- «Queso de Murcia fresco»: el tiempo máximo de permanencia será de 10 horas, en una solución salina de concentración máxima 16.º Bè.

- «Queso de Murcia curado»: el tiempo máximo de permanencia será de 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20.º Bè.

b) «Queso de Murcia al vino»: el tiempo máximo de permanencia será de 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20.º Bè.

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

a) «Queso de Murcia»:

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

- «Queso de Murcia curado»: el tiempo mínimo de maduración será de 60 días.

b) «Queso de Murcia al vino»: el tiempo mínimo de maduración será de 45 días. Los baños de los quesos se realizan por inmersión en vino tinto doble pasta de la Región de Murcia, durante un tiempo variable, en función del grado de maduración.

## CAPÍTULO IV

### Características de los quesos

#### Artículo 13.º

Los quesos deberán presentar las características y cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan las condiciones exigidas, no podrán ser amparados por las Denominaciones de Origen «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino» y serán descalificados en la forma que se preceptúa en los artículos 26 y 27 de este Reglamento.

1.- «Queso de Murcia»

1.1.- Queso de Murcia fresco

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

b) Presenta las siguientes características físico-químicas:

· Físicas: FORMA: cilíndrica.  
ALTURA: entre 5-8 cm. para el formato pequeño y entre 8-12 cm para las piezas de 1 - 2 kg.  
DIÁMETRO: entre 7-9 cm. para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1 - 2 kg.  
PESO: piezas de 300 gr., de 1 kg. y de 2 kg. aproximadamente.

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

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

· Químicas: GRASA: mínima del 45 % sobre el extracto seco.  
PROTEINA: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.

EXTRACTO SECO: mínimo 40 %.

pH: mínimo 6,5.

#### 1.2.- Queso de Murcia curado

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

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

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

ALTURA: 7-9 cm.

DIÁMETRO: 12-18 cm.

PESO: piezas de 1 - 2 kg. aproximadamente.

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

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

· Químicas: GRASA: mínima del 45 % sobre el extracto seco.  
PROTEINA: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.

EXTRACTO SECO: mínimo 55 %.

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

#### 2.- «Queso de Murcia al vino»

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

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

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

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

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

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

aproximadamente.

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

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

· Químicas: GRASA: mínima del 45 % sobre el extracto seco.  
PROTEINA: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.

EXTRACTO SECO: mínimo 55 %.

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

## CAPÍTULO V

### Registros

#### Artículo 14.º

1.- Por el Consejo Regulador se establecerán los siguientes registros:

a) Registro de Ganaderías.

b) Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche.

c) Registro de Queserías.

2.- El Consejo Regulador facilitará para la tramitación de las inscripciones en los correspondientes Registros, la información y documentación necesarias sobre las condiciones que deban reunir las explotaciones ganaderas, instalaciones de elaboración y locales de maduración, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad.

3.- Las peticiones de inscripción en los Registros señalados en el punto 1, se dirigirán en impreso normalizado al Consejo Regulador, acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

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

5.- El Consejo Regulador denegará de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o las condiciones de carácter técnico que deban reunir las explotaciones ganaderas, centros de recogida de leche, queserías y locales de maduración, contenidos en el Manual de Calidad.

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

7.- En las instalaciones inscritas en los Registros del Consejo Regulador deberá existir una neta separación entre materia prima y su proceso de elaboración, almacenamiento o manipulación de los productos destinados a ser amparados por las Denominaciones de Origen y los que no estén destinados a este fin.

8.- La inscripción en los registros será voluntaria y sometida a la aprobación del Consejo, al igual que la correspondiente baja en los mismos. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un periodo mínimo de 12 meses

antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

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

#### Artículo 15.º

1.- En el Registro de Ganaderías se inscribirán las situadas en los municipios relacionados en el artículo 5.º, que reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento, quieran destinar su producción de leche a la elaboración de «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino».

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

#### Artículo 16.º

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

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

a) Cada Centro de Recogida y Grupos de Oferta de Leche tendrán que estar ubicados dentro de la zona amparada por las Denominaciones de Origen.

b) Todos los ganaderos que pertenezcan a dichos Centros o Grupos tendrán que estar inscritos en el Registro de ganaderías del Consejo Regulador.

c) Los Centros y Grupos tendrán que enviar periódicamente los partes de producción de leche correspondiente a sus ganaderos. Asimismo, se harán cargo del pago de la tasa de leche de sus ganaderos.

#### Artículo 17.º

1.- En el Registro de Queserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración que se detalla en el artículo 9.º, y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar y madurar quesos que puedan optar a ser protegidos por las Denominaciones de Origen.

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

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

3.- Las Industrias de Elaboración que posean otras líneas de producción de productos no amparados por las Denominaciones de Origen, lo harán constar expresamente esta circunstancia en el momento de su inscripción, o en el

momento en que se produjera y se someterán a las normas establecidas en el correspondiente Manual de Calidad para que el Consejo Regulador pueda controlar estos productos y garantizar en todo caso, el origen y calidad de los quesos protegidos por las Denominaciones de Origen.

4.- En los locales de maduración en los que existan otros tipos de quesos no amparados por las Denominaciones de Origen, se deberá declarar expresamente de qué tipos de queso se trata y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el Consejo Regulador en su correspondiente Manual de Calidad, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y calidad de los quesos protegidos.

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

#### Artículo 18.º

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando aquella se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador, podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

2.- El Consejo Regulador efectuará inspección ordinaria una vez al año para comprobar la veracidad de cuanto se dispone en el párrafo anterior, y cuantas inspecciones considere necesarias y pertinentes, sin previo aviso. En todos los casos, los titulares o personas en que deleguen tendrán la obligación de facilitar el acceso y acompañar a todas y cada una de las dependencias.

3.- Las inscripciones en los diferentes Registros, serán renovadas en el plazo y forma que determine el Consejo Regulador, fijando un año para las de ganaderías y cada dos años las de queserías y locales de maduración.

## CAPÍTULO VI

### Derechos y Obligaciones

#### Artículo 19.º

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

2.- Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus locales de elaboración inscritos en el Registro correspondiente, podrán elaborar y comercializar quesos con derecho a ser amparados por las Denominaciones de Origen.

3.- Sólo pueden aplicarse las Denominaciones de Origen «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino», a los quesos procedentes de queserías inscritas, que hayan sido producidos y madurados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones físico-químicas y organolépticas establecidas en el artículo 13.º.

4.- El derecho al uso de las Denominaciones de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros de las Denominaciones de Origen, y para los quesos protegidos por las mismas.

5.- Las personas físicas o jurídicas, inscritas en los Registros correspondientes, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad y de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Consejo Regulador, la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como a satisfacer las exacciones impuestas.

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

#### Artículo 20.º

1.- Las queserías inscritas en el Registro correspondiente, sólo admitirán para la elaboración de Quesos amparados por las Denominaciones de Origen, leche que tenga las características exigidas en el artículo 8.º y procedente de ganaderías inscritas, sometidas a las normas que a tal efecto establezca el Consejo Regulador.

2.- Dichas queserías podrán admitir, para la elaboración de quesos no protegidos, leche procedente de ganaderías no inscritas, siempre y cuando lo autorice el Consejo Regulador y se sometan a las normas que establezca el Manual de Calidad, para controlar esa leche y sus derivados.

3.- El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia en estas cámaras de quesos que van a ser amparados por las Denominaciones de Origen con otros tipos distintos. En el Manual de Calidad se establecerán las normas a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos.

4.- Las empresas que tengan inscritas instalaciones y/o queserías, sólo podrán tener almacenados sus géneros, con destino a las Denominaciones de Origen, en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 21.º.- Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por las Denominaciones de Origen 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 las Denominaciones de Origen «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino».

#### Artículo 22.º

1.- Los quesos amparados por las Denominaciones de Origen con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada para su comercialización, que será expedida, suministrada y controlada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el

Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

2.- En las etiquetas propias de cada elaborador utilizadas en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

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

4.- El Consejo Regulador adoptará y registrará un logotipo como símbolo de las Denominaciones de Origen. Asimismo dicho Consejo podrá obligar a que en el exterior de los locales de producción, elaboración y maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa o distintivo que aluda a esta condición

Artículo 23.º.- La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir amparada por un volante de circulación según modelo establecido por el Consejo Regulador en la forma que se determine en el Manual de Calidad.

#### Artículo 24.º

1.- El etiquetado de los quesos amparados por las Denominaciones de Origen «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino», deberá ser realizado exclusivamente en las queserías inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el queso, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación correspondiente.

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

#### Artículo 25.º

1.- Con el fin 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 las Denominaciones de Origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías y queserías, vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

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

b) Las industrias queseras inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figurarán diariamente los

datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesos fabricados y locales o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a la correspondiente Denominación de Origen. Asimismo presentarán al Consejo Regulador, mensualmente, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figurarán en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Las industrias queseras inscritas en el Registro de Queserías que tengan cámaras de maduración, llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y la cantidad de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, mensualmente, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro.

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

3.- El Consejo Regulador establecerá las disposiciones adecuadas para asegurar la confidencialidad de las informaciones recogidas en el curso de sus actividades de certificación, en todos los niveles de su organización, incluidos los comités, mediante cláusula específica en los contratos laborales.

#### Artículo 26.º

1.- Las partidas de leche y de quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento, serán descalificadas por las propias ganaderías e industrias queseras, lo que llevará consigo la pérdida de la correspondiente Denominación de Origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma, en caso de productos no definitivamente elaborados.

2.- La descalificación de los quesos podrá ser realizada en cualquier fase de su producción o comercialización, no pudiendo ser comercializados con Denominación de Origen y se reflejará en los correspondientes libros-registro y declaraciones a que se refiere el artículo anterior y se comunicará inmediatamente al Consejo Regulador, por parte del interesado, los productos a los que alcanza esta autodescalificación.

#### Artículo 27.º

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

2.- Los controles se basarán en inspecciones de las ganaderías e instalaciones, revisión de la documentación y análisis de la leche y los quesos.

3.- Cuando el Consejo Regulador compruebe que los quesos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento o presenten defectos o alteraciones sensibles, podrá descalificarlos, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad, para que no se comercialicen bajo el amparo de las Denominaciones de Origen, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII de este Reglamento.

## CAPÍTULO VII Del Consejo Regulador

### Artículo 28.º

1.- El Consejo Regulador es un organismo dependiente de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, con el carácter de órgano desconcentrado y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes.

2.- Su ámbito de competencia estará determinado:

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

Artículo 29.º Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a las Denominaciones de Origen que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

### Artículo 30.º

1.- El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, designado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, a propuesta de los miembros del Consejo Regulador.

b) Miembros:

- Cinco Vocales, elegidos democráticamente, en representación del sector ganadero. Cuatro de ellos lo serán entre los inscritos en el Registro de Ganaderías y el quinto será elegido entre los inscritos en el Registro de Centros de Recogida y Grupos de Oferta de Leche de las Denominaciones de Origen.

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

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

2.- También podrá contar el Consejo Regulador con la presencia de un representante de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, en calidad de delegado, con voz y sin voto.

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

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

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

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

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

### Artículo 31.º

1.- Los Vocales a los que se refiere el apartado 1-b) del artículo anterior, deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos o miembros de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

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

### Artículo 32.º

1.- Le corresponde al Presidente:

- a) Representar al Consejo Regulador.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de las Denominaciones de Origen.
- c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos, en cumplimiento de los acuerdos tomados al respecto por dicho Consejo.
- d) 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. Moderar el desarrollo de los debates y suspenderlos por causas justificadas.
- e) Dirimir con su voto de calidad los empates, a efectos de adoptar acuerdos.
- f) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo Regulador.
- g) Organizar el régimen interior del Consejo. Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo favorable del mismo.
- h) Organizar y dirigir los servicios de las Denominaciones de Origen.
- i) Informar a los organismos superiores de las incidencias que se produzcan en la producción y el mercado.
- j) Remitir a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, aquellos

acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos otros que, por su importancia, estime deban ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia.

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

3.- La duración del mandato del Presidente será de cuatro años pudiendo ser reelegido.

4.- El presidente cesará:

a) Al término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por incurrir en alguna de las causas generales establecidas en la legislación vigente, por la pérdida de la confianza o por decisión motivada del Pleno del Consejo Regulador, manifestada en votación por los tres cuartos de sus miembros y aceptada por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia.

5.- En caso de cese, dimisión, abandono o fallecimiento del Presidente, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia un candidato para la designación de un nuevo Presidente.

6.- Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un Presidente, serán presididas por una Mesa de edad, compuesta por el Vocal de mayor edad y los dos más jóvenes, de forma que siempre estén representados los dos sectores (productor e industrial).

#### Artículo 33.º

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

2.- Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, al menos, con ocho días de antelación, debiendo acompañar a la citación el Orden del Día de la reunión. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo, ningún asunto que no figure en el Orden del Día, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría simple.

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

Para la inclusión en el Orden del Día de un asunto determinado, no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten, al menos la mitad de los Vocales con cuatro días de antelación como mínimo.

3.- Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión, lo notificará a dicho Consejo, exponiendo el motivo de su ausencia.

4.- Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple de los miembros presentes, y para que aquellos sean válidos, será necesario que concurren más de la mitad de sus miembros con derecho a voto.

5.- Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario por el pleno, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales, designados por el pleno del Consejo Regulador, uno del sector ganadero y otro del quesero.

En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se aprobarán también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

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

#### Artículo 34.º

1.- El Consejo Regulador dispondrá del personal necesario, para el cumplimiento de sus fines, con arreglo a la estructura de personal aprobada en el pleno correspondiente y que figure con dotación presupuestaria específica.

2.- El Consejo Regulador tendrá un Secretario designado por el propio Consejo, de entre sus miembros, a propuesta del Presidente, del que dependerá directamente y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Asistir a las sesiones con voz y voto.

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

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

d) Preparar el despacho de los asuntos, redactar y autorizar las actas de las reuniones.

e) Expedir certificaciones de las consultas, dictámenes y acuerdos aprobados.

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

3.- Para el desempeño de las actividades de certificación que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con personal técnico cualificado, que actuará a las órdenes del Director Técnico, responsable de su ejecución ante el Órgano Consultivo del que forma parte. Dicho personal técnico deberá ser habilitado por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, para el ejercicio de funciones inspectoras sobre las instalaciones y productos amparados por la Denominación de Origen.

4.- Cuando se subcontraten los trabajos de inspección, deberá asegurarse de que el personal que interviene en el trabajo subcontratado cumple los requisitos aplicables por la norma EN 45004.

5.- A todo el personal contratado por el Consejo le será de aplicación la legislación laboral vigente.

## Artículo 35.º

1.- El Consejo Regulador contará con un Órgano Consultivo, encargado de garantizar el proceso de certificación de los quesos amparados, a efectos del cumplimiento de la norma EN 45011.

Dicho Órgano Consultivo estará formado por:

- a) El Presidente del Consejo Regulador o miembro de dicho Consejo, en quien delegue.
- b) Dos vocales del Consejo Regulador; uno en representación del sector ganadero y otro en representación del sector quesero.
- c) Un representante de los Consumidores.
- d) El Director Técnico con voz y voto, si no inspecciona y sin voto, si inspecciona.

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

2.- El Consejo Regulador dictará las normas para la organización y el funcionamiento del régimen interno de este Órgano Consultivo.

- a) Elaborar el Manual de Calidad y los procedimientos escritos que establezcan las modalidades mediante las cuales acredite el cumplimiento de la norma EN 45011.
- b) Aplicar las disposiciones del Pliego de Condiciones en cuanto al sistema de certificación se refiere y velar por su cumplimiento.
- c) Resolver sobre la conformidad o disconformidad de los inscritos con el sistema de control establecido.
- d) Formular orientaciones y propuestas de actuación en materia de certificación.
- e) Supervisar la actividad del Director Técnico.
- f) Supervisar la situación financiera de los presupuestos destinados a la certificación.
- g) Seleccionar y formar al personal encargado de la certificación.

Artículo 36.º El Consejo Regulador podrá establecer de un Comité de Calificación que informe al Órgano Consultivo sobre la naturaleza y calidad de los productos elaborados y comercializados por los titulares de los Registros de las Denominaciones de Origen y velará por que se cumpla la normativa vigente. Su constitución y funciones las establecerá el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

Asimismo, el Consejo Regulador dispondrá de un Comité de Cata, para evaluar la calidad organoléptica de los quesos que se comercialicen o vayan a comercializarse amparados por las Denominaciones de Origen, formado por expertos de reconocido prestigio e independencia,. Los informes emitidos por dicho Comité tendrán la consideración de ensayos de los productos. Su constitución y funciones las establecerá el Consejo Regulador en el Manual de Calidad.

Artículo 37.º.- El Consejo Regulador llevará a cabo auditorías internas y revisiones periódicas, al menos una vez al año, para comprobar el cumplimiento de la norma EN 45011. Estas revisiones serán registradas y estarán a disposición de las personas que tengan derecho de acceso a tal información.

Artículo 38.º Las referencias incorrectas a los sistemas de certificación o cualquier uso indebido de las

concesiones, certificados o contraetiquetas, que se pongan de manifiesto en productos o en publicidad, serán objeto de las acciones apropiadas de apercibimiento, suspensión temporal o retirada, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad para dar cumplimiento a la norma EN 45011 Tales acciones podrán incluir medidas correctoras, publicaciones de las infracciones y si fuera necesario sanciones.

## Artículo 39.º

1.-La financiación necesaria para cumplir las obligaciones del Consejo se efectuará a partir de los siguientes recursos:

1.1. Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan, en el artículo 90 de la Ley 25/1970, a las que se aplicarán los tipos siguientes:

- a) El 1 por 100 del valor de la leche empleada o entregada en las queserías e industrias de elaboración inscritas, destinada a la elaboración de «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino». La base será el resultado de multiplicar este volumen entregado por el precio de referencia de la misma, en la campaña anterior.
- b) El 1,5 por 100 del valor de los productos amparados. La base será el resultado de multiplicar la cantidad vendida por el precio de referencia de venta de la unidad de producto amparado, en la campaña precedente.
- c) Cien pesetas por expedición de certificados o visados de facturas y el doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son:

- De la a), los titulares de ganaderías inscritas.
- De la b), los titulares de las queserías o industrias de elaboración inscritos que expidan queso al mercado.
- De la c), los titulares de ganaderías y/o queserías inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

1.2. Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

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

1.4. Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen, y siempre que se ajusten a los límites establecidos en la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias.

3.- La aprobación de los presupuestos del Consejo Regulador y de su contabilidad, se realizará por la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, de acuerdo con las normas establecidas por este centro, y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

## Artículo 40.º

1.- Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción y elaboración de «Queso de Murcia» y «Queso de Murcia al vino», se notificarán

mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, y en la forma y lugares que estime más eficaces, para su conocimiento por los interesados.

2.- Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador, cabrá recurso ordinario ante el Consejero de Agricultura, Agua y Medio Ambiente dentro del plazo de un mes, tal como prevén los artículos 114 y concordantes de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

## CAPÍTULO VIII

### De las infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 41.º Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento; a la Ley 25/1970, de 2 de diciembre (Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes); al Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba su Reglamento, al Real Decreto 1.945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; al Real Decreto 1.398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora y a cuantas disposiciones generales estén vigentes en el momento sobre la materia.

#### Artículo 42.º

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 o baja en el Registro o Registros de las Denominaciones de Origen, tal como se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que por contravenir la legislación general sobre la materia puedan ser impuestas.

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

#### Artículo 43.º

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

a) Faltas administrativas: se sancionarán con apercibimiento o con multa del 1 al 10 por ciento del valor de las mercancías afectadas.

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

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

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

- Omitir o falsear datos relativos a producción o movimiento de productos.

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

b) Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción, elaboración, características, almacenamiento y venta de los quesos protegidos.

Se sancionará con multa del 2 al 20 por 100 del valor de los productos afectados, pudiendo en el caso de productos terminados, aplicarse además, el decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

- Incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas de producción que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

- Elaborar quesos destinados a las Denominaciones de Origen con leche procedente de explotaciones no inscritas.

- Incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de quesos que se establecen en este Reglamento o de las complementarias que sean adoptadas por el Consejo Regulador.

- Incumplimiento de lo establecido en este Reglamento sobre queserías y cámaras de maduración.

- 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 las Denominaciones de Origen o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio.

Se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas al doble del valor de los productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad, pudiendo llevar aparejado el decomiso del producto en cuestión.

Estas infracciones son las siguientes:

- La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a las Denominaciones o a los nombres protegidos por ellas en la comercialización de quesos no protegidos.

- Emplear las Denominaciones de Origen para quesos que no hayan sido elaborados 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.

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

- La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc. propios de las Denominaciones de Origen, así como la falsificación de los mismos.

- La expedición de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

- La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados en tipo de envases no aprobados por el Consejo Regulador.

- La expedición, circulación o comercialización de quesos de las Denominaciones de Origen desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

- Efectuar la elaboración, la maduración y el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador.

- El impago de las exacciones parafiscales previstas en este Reglamento, por parte de los sujetos pasivos de cada una de dichas exacciones.

- En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo y que perjudique o desprestigie las Denominaciones de Origen, o suponga un uso indebido de las mismas.

#### Artículo 44.º

1.- Se consideran infracciones cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador las siguientes:

a) Utilizar indebidamente las Denominaciones de Origen.

b) Utilizar nombres comerciales, marcas, expresiones, signos y emblemas que por su identidad o similitud geográfica y fonética con los nombres protegidos por las Denominaciones de Origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por los Organismos competentes.

c) Emplear los nombres geográficos protegidos por las Denominaciones de Origen, en etiquetas o propagandas de productos, aunque vayan precedidos por el término "tipo" u otros análogos.

d) Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a las Denominaciones de Origen o tienda a producir confusión al consumidor respecto a la misma.

2.- Estas infracciones se sancionarán con multas que irán desde 20.000 pesetas hasta el doble del valor de las mercancías, cuando este valor supere esta cantidad, pudiendo llevar aparejado su decomiso.

Artículo 45.º Se tendrán en cuenta las siguientes normas, con el fin de aplicar las sanciones previstas en los artículos anteriores:

1. Se aplicarán en su grado mínimo:

a) Cuando se trate de simples irregularidades en la observación de las reglamentaciones, sin transcendencia directa para los consumidores o que no supongan beneficio especial para el infractor.

b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por el Consejo Regulador.

2. Se aplicarán en su grado medio:

a) Cuando la infracción tenga transcendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

b) Cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado para ello por el Consejo Regulador.

c) Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación, expresamente acordadas por el Consejo Regulador.

d) En todos los casos en que no proceda la aplicación de los grados mínimo o máximo.

3. Se aplicarán en su grado máximo:

a) Cuando se produzca reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso

a la documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos del Consejo Regulador.

b) Cuando se prueba manifiesta mala fe.

c) Cuando de la infracción se deriven graves perjuicios para las Denominaciones de Origen, sus inscritos o los consumidores.

#### Artículo 46.º

1.- Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, y en el caso de que el decomiso no sea factible se impondrá el pago del importe de su valor .

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 47.º En caso de reincidencia las multas serán superiores en un 50% a las señaladas en este Reglamento, sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder en virtud de la legislación vigente.

En caso de que el reincidente cometa nueva infracción las multas podrán elevarse hasta el triple de las mismas. Se considerará reincidente al infractor sancionado, mediante resolución firme, por una o más infracciones de la misma naturaleza cometidas en el término de un año.

#### Artículo 48.º Incoación de Expedientes

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

2.- En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Dirección General de Agricultura e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, a los efectos de lo establecido en el apartado b) del artículo 2.º del Decreto 32/1996, de 27 de febrero. Será el Director General de Agricultura e Industrias Agrarias el encargado de incoar los expedientes.

3.- En los expedientes sancionadores, incoados por el Consejo Regulador, actuarán de instructor y secretario aquellas personas que designe el mismo, teniendo en cuenta lo establecido en el apartado a) 4.1 del artículo 4.º del Decreto 32/1996, de 27 de febrero.

#### Artículo 49.º Resolución de Expedientes

1.- La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 100.000 pesetas. Si excediera, la propuesta se elevará a los Organismos designados en el punto 2 del artículo anterior, a efectos de que sea impuesta la sanción por la autoridad que corresponda, según cuantía.

En los expedientes cuya resolución corresponda al Consejo Regulador, se asegurará, en todo caso, la adecuada separación entre las fases de instrucción y resolución, de acuerdo con la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

2.- La resolución de los expedientes por infracciones cometidas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Murcia contra estas Denominaciones de Origen, corresponderá a la Administración del Estado.

3.- A efectos de determinar la cuantía a que se refiere el apartado 1 se adicionará al importe de la multa el valor de la mercancía decomisada.

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

5.- En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de las Denominaciones de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

6.- Siempre que la resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar además los gastos originados por las tomas y análisis de muestras o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución de expedientes.

#### 4. ANUNCIOS

##### Consejería de Obras Públicas y Ordenación del Territorio

###### 7800 Corrección de error.

Advertido error en la publicación número 7800, aparecida en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia», número 162, de fecha 14 de julio de 2001, se rectifica en lo siguiente:

Donde dice: «d) Fecha: Próximo día 1079-2001». Debe decir: «d) Fecha: Próximo día 10-9-2001».

Queda subsanado dicho error con la publicación de este edicto.

##### Consejería de Obras Públicas y Ordenación del Territorio

###### 8022 Resolución del Director General de Vivienda, Arquitectura y Urbanismo, por la que se somete a información pública la solicitud de construcción/instalación en suelo no urbanizable en el término municipal de Lorca.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 10/1995, de 24 de abril, de «Modificación de las Atribuciones de los Órganos de la Comunidad Autónoma en Materia de Urbanismo», se somete a información pública la documentación presentada en esta Dirección General relativa al expediente que se relaciona a continuación:

Expediente 279/2001. Construcción de reforma y rehabilitación en conjunto rural para turismo rural, en diputación de Ramonete del t.m. de Lorca. Promovido por Ermita de Ramonete, S.L.

El citado expediente estará expuesto al público durante el plazo de veinte días para que puedan formularse las alegaciones que se estimen convenientes, en el Servicio Jurídico Administrativo de esta Dirección General.

Murcia, 29 de junio de 2001.—El Director General de Vivienda, Arquitectura y Urbanismo, **José Anselmo Luengo Pérez**.

##### Consejería de Obras Públicas y Ordenación del Territorio

###### 8080 Anuncio de adjudicación de contrato de obra nueva.

###### 1. Entidad adjudicadora.

a) Organismo: Consejería de Obras Públicas y Ordenación del Territorio.

b) Dependencia que tramita el expediente: Servicio de Contratación

c) Número de expediente: 41/2001

###### 2. Objeto del contrato.

a) Tipo de contrato: Obra Nueva.

b) Descripción del objeto: Refuerzo firme N-332. Tramo: Variante de Puerto de Mazarrón P.K. 30,785 al 33,240.

c) Boletín Oficial y fecha de publicación del anuncio de licitación: «Boletín Oficial de la Región de Murcia», número 122 de 28/5/2001.

###### 3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Subasta abierta.

###### 4. Presupuesto base de licitación:

Importe total: 51.237.520 pesetas (307.943,70 Euros)

###### 5.- Adjudicación.

a) Fecha: 10/7/2001

b) Importe de adjudicación: 37.013.472 pesetas (222.455,45 Euros)

c) Contratista: González Soto, S.A.

d) Nacionalidad: España

Lo que se hace público de conformidad con lo dispuesto en el artículo 93 del R.D.L. 2/2000 de 16 de junio por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Administraciones Públicas y en el artículo 119 de su Reglamento.

Murcia a 10 de julio de 2001.—El Secretario General, **Cristóbal Guirado Cid**.

##### Consejería de Obras Públicas y Ordenación del Territorio

###### 8070 Resolución del Director General de Vivienda, Arquitectura y Urbanismo, por la que se somete a información pública la solicitud de construcción/instalación en suelo no urbanizable en el término municipal de La Unión.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 10/1995, de 24 de abril, de «Modificación de las Atribuciones de los Órganos de la Comunidad Autónoma en Materia de Urbanismo», se