

## **CAPÍTULO VI**

### ***DERECHOS Y OBLIGACIONES***

#### **Artículo 17.-**

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

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

3.- Sólo podrá aplicarse la Denominación de Origen “ Queso Tetilla” a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Queserías que hayan sido producidos o elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

4.-El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

5.- Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Xunta de Galicia, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

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

#### **Artículo 18.-**

1.- El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas, que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia en estas cámaras de quesos que vayan a ser amparados por la Denominación de Origen con otros tipos distintos, siempre y cuando estos últimos hayan sido elaborados en la propia quesería y su forma y características no den lugar a confusiones con el queso protegido. El Consejo Regulador establecerá la normativa a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos y garantizar en todo momento la naturaleza y pureza de los quesos protegidos

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

#### **Artículo 19.-**

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la Denominación de

Origen que prevé este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por la Denominación de Origen “ Queso Tetilla”.

#### **Artículo 20.-**

1.- Los quesos de la Denominación de Origen destinados al consumo irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en los propios locales o cámaras de maduración al término de este proceso y en todo caso antes de su expedición, de acuerdo con la normativa que establezca a estos efectos el Consejo Regulador y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

2.- En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de otros datos que con carácter general determina la legislación vigente, fijando la fecha de consumo preferente en 60 días a contar desde la fecha de acondicionamiento para su expedición.

3.- Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la Denominación de Origen, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo podrá ser anulada la autorización de una ya aprobada anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

4.- El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, previa aprobación por la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes. De la misma forma , el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en le exterior de los locales de elaboración y maduración inscritos, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

#### **Artículo 21.-**

La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas deberá llevar un “Volante de Circulación” entre queserías, expedido previamente por el Consejo Regulador en la forma que por éste se determine.

#### **Artículo 22.-**

1.- El Etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen “Queso Tetilla” deberá ser realizado exclusivamente en las queserías inscritas, autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el queso en otro caso el derecho de uso de la Denominación.

2.- Los quesos amparados por la Denominación de Origen, únicamente podrán circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas, en envases autorizados por el Consejo Regulador que no perjudiquen su calidad y prestigio.

### **Artículo 23.-**

1.- El queso amparado por la Denominación de Origen sólo podrá comercializarse si su corteza conserva las características externas y naturales de maduración. Podrá ser recubierto con emulsión plástica, transparente y autorizada, pero en todo caso la corteza conservará su aspecto y color naturales.

### **Artículo 24.-**

El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la Denominación expedidas por cada firma inscrita en los Registros de queserías, para verificar su relación con las cantidades de leche adquirida y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

### **Artículo 25.-**

Toda expedición de queso amparado por la Denominación de Origen Protegida con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior de queso, deberá de ir acompañada por el correspondiente certificado de la Denominación de Origen Protegida, expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sin poder despacharse por la Aduana las partidas de “ Queso Tetilla” que carezcan de dicho certificado.

### **Artículo 26.-**

1.- Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la Denominación de Origen, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, queserías y locales de maduración vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

- a) *Todos los propietarios de ganaderías inscritas presentarán al Consejo Regulador, en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción de leche obtenida en el mes anterior en cada uno de los rebaños inscritos, indicando el destino de la leche y, en caso de venta, el nombre del comprador.*
- b) *Todas las queserías inscritas 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 de maduración o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a Denominación de Origen. Asimismo, presentarán al Consejo Regulador en los 15 primeros días de cada mes, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuran en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo*
- c) *Todas las firmas inscritas en los registros que maduren queso, llevarán un libro según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de las que finalizan este proceso y el de quesos que se expenden al mercado.*

*Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los 15 primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro.*

2.- De conformidad con lo previsto en los artículos 46 y 73 de la Ley “25/1970”, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo Regulador será considerada como falta laboral muy grave, sin perjuicio de su sanción conforme a la vigente legislación estadística.

#### **Artículo 27.-**

1.- La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que conllevará la pérdida de la Denominación de Origen para el lote correspondiente, o el derecho a la misma en el caso de productos no definitivamente elaborados.

2.- La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su producción o comercialización y a partir de la iniciación del expediente de descalificación deberán permanecer debidamente aislados y rotulados, bajo control de Consejo Regulador, hasta su expedición al mercado. Los quesos descalificados en ningún caso podrán, ser vendidos o amparados por la Denominación de Origen.