

CHAPITRE VI

DROITS ET OBLIGATIONS

Article 17

- 1- Seul les personnes physiques ou juridiques avec des élevages inscrits sur le registre correspondant pourront produire du lait destiné à l'élaboration de fromage protégé par l'Appellation.
- 2- Seul les personnes physiques ou juridiques dont les locaux d'élaboration sont inscrits sur le registre correspondant de l'Appellation d'Origine pourront élaborer, affiner et commercialiser des fromages protégés par l'Appellation d'Origine.
- 3- L'Appellation d'Origine "Queixo Tetilla" ne pourra être appliquée qu'aux fromages provenant des installations inscrites sur le registre des fromageries, produits ou élaborés selon les normes spécifiées dans ce Règlement et réunissant les conditions organoleptiques caractéristiques.
- 4- L'utilisation de l'Appellation d'Origine dans la propagande, la publicité, la documentation ou l'étiquetage est réservée aux firmes inscrites sur les registres du Conseil Régulateur.
- 5- Le simple fait de s'inscrire sur les registres correspondants oblige les personnes physiques ou juridiques à remplir les dispositions de ce Règlement et des accords qui dans le cadre de leurs compétences incombent à la Xunta de Galice, à la Direction Générale de Politique Alimentaire du Ministère d'agriculture, de Pêche et d'alimentation et au Conseil Régulateur et elles devront satisfaire les exigences qui leur reviennent.
- 6- Les personnes naturelles et juridiques ayant inscrit leurs élevages et leurs installations devront être à jour dans le paiement des obligations afin d'exercer les droits accordés par ce Règlement et pour pouvoir bénéficier des services proposés par le Conseil Régulateur

Article 18

- 1- Le Conseil Régulateur pourra autoriser les fromageries inscrites disposant de salles d'affinages à utiliser ces salles d'affinages pour des fromages protégés par l'Appellation d'Origine et d'autres fromages dans la mesure où ceux-ci sont élaborés dans la propre fromagerie et que leur forme et leurs caractéristiques ne presentent pas à confusion avec le fromage protégé. Le Conseil Régulateur établira une normative à respecter afin d'effectuer le contrôle parfait de ces produits et de garantir à tout moment la nature et la pureté des fromages protégés.
- 2- Les entreprises qui ont inscrit des fromageries et des installations pourront garder leurs produits uniquement dans les locaux déclarés lors de l'inscription.

Article 19

Les marques, symboles, emblèmes, slogans publicitaires et tout type de propagande qui s'appliquent aux fromages protégés par l'Appellation prévue dans ce Règlement ne pourront être employés sous aucun concept, pas même par les propres titulaires dans la

commercialisation d'autres fromages non protégés par l'Appellation d'Origine "Queixo Tetilla".

Article 20

- 1- Les fromages de l'Appellation d'Origine destinés à la consommation seront accompagnés d'une étiquette ou d'une vignette numérotée, expédiée par le Conseil Régulateur. Elle sera collée dans les propres locaux ou dans les salles d'affinage en fin de processus et dans tous les cas avant d'expédier les produits tout comme le spécifie la normative établie par le Conseil Régulateur, cela rendant impossible l'utilisation postérieure de cette étiquette.
- 2- L'Appellation d'Origine ainsi que les données de type général contemplées par la législation en vigueur fixant la date de consommation de préférence avant 60 jours à partir du conditionnement avant d'être expédiés, devront apparaître clairement et obligatoirement sur les étiquettes propres à chaque producteur de fromages protégés.
- 3- Avant leur mise en circulation, les étiquettes des formes de production inscrites, qu'il s'agisse de fromages protégés ou de fromages sans Appellation d'Origine, devront être autorisées par le Conseil Régulateur tout comme le mentionne ce Règlement. Les étiquettes qui pour quelque raison que ce soit pourraient prêter à confusion chez le consommateur se verront rejetées. Ainsi même, si les circonstances de la firme propriétaire variaient, une autorisation délivrée au précédent pourrait être annulée après un entretien avec la firme en question.
- 4- Le Conseil Régulateur choisira et enregistrera un logo pour le symbole de l'Appellation d'Origine après avoir reçu l'approbation du Ministère d'Agriculture, d'Elevage et des Forêts de la Xunta de Galice. Le Conseil Régulateur pourra également obliger les locaux d'élaboration et d'affinage inscrits à fixer une plaque de façon visible qui mentionne le nom de l'Appellation d'Origine.

Article 21

L'expédition des fromages qui se réalisera entre les firmes inscrites devra être accompagnée d'un permis de circulation entre les fromageries; Celui-ci sera expédié par le Conseil Régulateur tout comme il le détermine.

Article 22

- 1- L'étiquetage des fromages protégés par l'Appellation d'Origine "Queixo Tetilla" devra être réalisé exclusivement dans les fromageries inscrites, autorisées par le Conseil Régulateur, les autres fromages perdant le droit d'utiliser l'appellation.
- 2- Les fromages protégés par l'Appellation d'Origine pourront circuler et être expédiés par les fromageries et les installations inscrites, uniquement dans des emballages autorisés par le Conseil Régulateur et qui ne diminuent pas la qualité et le prestige du produit.

Article 23

- 1- Le fromage protégé par l'Appellation d'Origine pourra être commercialisé uniquement si sa croûte conserve ses caractéristiques externes et naturelles d'affinage. Il pourra être recouvert d'une émulsion plastique transparente, autorisée mais dans tous les cas la croûte gardera son aspect et sa couleur naturels.

Article 24

Le Conseil Régulateur surveillera chaque année les quantités de fromages protégés par l'Appellation d'Origine expédiées par chaque firme inscrite sur le registre de fromageries afin de vérifier leur rapport entre les quantités de lait acheté et les existences et acquisitions de fromages à d'autres firmes inscrites.

Article 25

Toutes les expéditions de fromages protégés par l'Appellation d'Origine destinés à l'exportation devront en plus des normes établies être accompagnées par le Certificat d'Appellation d'Origine correspondant expédié par le Conseil Régulateur selon le modèle de la Direction Générale de Politique Alimentaire du Ministère d'Agriculture, de Pêche et d'Alimentation, les lots de "Queixo Totila" ne pouvant être expédiés sans le dit Certificat.

Article 26

1- Afin de pouvoir contrôler les processus de production, d'élaboration et d'expédition ainsi que les volumes de marchandises et tout ce qui est nécessaire pour justifier l'origine, la qualité des fromages protégés par l'Appellation d'Origine, les personnes physiques ou juridiques titulaires des élevages, des fromageries ou des locaux d'affinages seront obligées de remplir les formalités suivantes :

- a) Tous les propriétaires d'élevages inscrits présenteront au Conseil Régulateur au cours des quinze premiers jours du mois la déclaration de production laitière obtenue le mois précédent pour chacun des troupeaux inscrit en indiquant la destination du lait et en cas de vente le nom de l'acheteur.
- b) Toutes les fromageries inscrites tiendront un livre suivant le modèle adopté par le Conseil Régulateur où seront notées chaque jour les quantités et la provenance du lait reçu, le nombre d'unités et le poids total de fromages fabriqués et les locaux d'affinage ou les salles d'affinage où sont stockés ces produits avec l'Appellation d'Origine. Ils présenteront également au Conseil Régulateur au cours des quinze premiers jours du mois une déclaration résumant les données du mois précédent qui figurent sur le livre suivant le modèle adopté par le Conseil.
- c) Toutes les firmes inscrites sur le registre d'affinage de fromages tiendront un livre suivant le modèle adopté par le Conseil Régulateur où seront notées chaque jour les données relatives au nombre et provenance des unités de fromage qui initient le processus d'affinage, le nombre de ceux qui terminent ce processus et le nombre de fromages qui sont expédiés sur le marché. Ils présenteront également au Conseil Régulateur au cours des quinze premiers jours de chaque mois une déclaration où figure toutes les données du mois précédent notées dans le livre.

2- Tout comme le prévoient les articles 46 et 73 de la Loi 25/1970, les déclarations mentionnées dans le premier paragraphe de cet article sont destinées uniquement à établir des statistiques. Les données ne pourront donc pas être communiquées ni publiées excepté sous forme de chiffres mais sans référence de type personnel. Toute infraction à cette norme de la part du personnel du Conseil

Régulateur sera considérée comme une faute de travail grave sans préjudice de sa sanction conformément à la législation des statistiques en vigueur.

Article 27

- 1- Le lait et les fromages qui pour quelque raison que ce soit présentent des défauts, des altérations sensibles ou qui au cours de leur production ne remplissent pas les obligations de ce Règlement ou de la législation en vigueur seront disqualifiés par le Conseil Régulateur ou perdront leur Appellation d'Origine pour le lot correspondant ou le droit à l'Appellation d'Origine pour les produits qui ne sont pas totalement finis.
- 2- La disqualification des fromages pourra être réalisée par le Conseil Régulateur lors de n'importe quelle phase de production ou de commercialisation et à partir de l'ouverture du dossier de disqualification, les fromages seront dûment isolés et identifiés sous le contrôle du Conseil Régulateur jusqu'à leur expédition sur le marché. Les fromages disqualifiés ne pourront en aucun cas être vendus ou protégés sous l'Appellation d'Origine.