

### III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

#### CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

*ORDE do 13 de febreiro de 2017 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador.*

O actual Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador aprobouse mediante a Orde da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes do 18 de xuño de 1993. Despois foi ratificado polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación mediante a Orde ministerial do 24 de novembro dese mesmo ano.

Posteriormente, esta denominación de orixe foi inscrita no Rexistro Europeo de Denominacións de Orixe Protexidas e Indicacións Xeográficas Protexidas mediante o Regulamento (CE) 1107/1996 da Comisión, do 17 de xuño. Máis recentemente tramitouse unha modificación do prego de condicións co que foi inscrita esta denominación no Rexistro Europeo, tramitación que culminou coa aprobación do Regulamento de execución (UE) 2016/928 da Comisión, do 1 de xuño.

Por outra parte, con posterioridade á data de aprobación da orde pola que se aprobou o regulamento e á de inscrición desta denominación de orixe no Rexistro Europeo, producíronse cambios normativos importantes no relativo ao réxime xurídico e de funcionamento dos consellos reguladores das denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas do ámbito territorial da Comunidade Autónoma de Galicia. Estes cambios tiveron lugar coa entrada en vigor da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e, posteriormente, coa dun dos seus regulamentos de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. Esta lei e o decreto de desenvolvemento citado establecen o novo marco legal ao cal se deben axustar as denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas do ámbito galego e os seus consellos reguladores; e a novidade de máis alcance é a configuración destes órganos como corporacións de dereito público con personalidade xurídica de seu, abandonando a súa forma xurídica tradicional de entes desconcentrados da Administración carentes de personalidade xurídica diferenciada dela.

Tras a aprobación do citado Decreto 4/2007 e de acordo co previsto na súa disposición transitoria primeira, durante o ano 2007 celebráronse eleccións en todos os consellos reguladores do sector agroalimentario existentes na Comunidade Autónoma naquel momento.



Os órganos de goberno resultantes deses procesos electorais tiñan, segundo o recollido no número 3 da dita disposición transitoria, o encargo de elaborar, para a súa aprobación pola consellería, a proposta de modificación do seu respectivo regulamento para adaptalo ao contido da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e ao do citado decreto de desenvolvemento. Segundo o número 4 da devandita disposición transitoria, a entrada en vigor do novo regulamento determinaría a constitución do Consello Regulador como corporación de dereito público.

De acordo co anterior, en datas recentes, o Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla culminou o proceso para a reforma do seu regulamento, coa súa aprobación polo Pleno e a posterior remisión á Consellería do Medio Rural.

Por iso, faise necesario aprobar un novo regulamento para a denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e para o seu Consello Regulador, adaptado a este novo marco legal e ás prescricións recollidas no actual prego de condicións tras a súa recente modificación, o cal é o obxecto desta orde.

Este regulamento recolle no seu artigo 3 e no capítulo V que o control e a certificación dos queixos da denominación de orixe serán realizados polo Consello Regulador, a través dun órgano integrado na súa estrutura que actuará con independencia conforme o establecido na letra b) do número 1 do artigo 15 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega. Porén, mentres non se produza a necesaria acreditación pola Entidade Nacional de Acreditación (Enac) do Consello Regulador no cumprimento da Norma UNE-EN-ISO/IEC 17065, estas funcións serán desempeñadas polo Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal), conforme o que se recolle na disposición transitoria única desta orde.

Segundo o exposto, tras a proposta do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla e de acordo co establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario,

DISPOÑO:

Artigo único. *Aprobación do Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador*

Apróbase o Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador, que figura como anexo desta orde.



Disposición transitoria única. *Certificación da produción ata a acreditación do Consello Regulador*

Non obstante o establecido no número 2 do artigo 3 e no capítulo V do Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador que figura como anexo desta orde, a certificación dos produtos amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla será realizada polo Instituto Galego da Calidade Alimentaria mentres o Consello Regulador non acade a súa acreditación en cumprimento da Norma UNE-EN-ISO/IEC 17065 para a certificación dos queixos desta denominación de orixe.

Disposición derogatoria única. *Derrogación da Orde do 18 de xuño de 1993*

Queda derogada a Orde do 18 de xuño de 1993 da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes, pola que se aprobou o Regulamento da denominación de orixe Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador.

Disposición derradeira única. *Entrada en vigor*

A presente orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 13 de febreiro de 2017

Ángeles Vázquez Mejuto  
Conselleira do Medio Rural

#### ANEXO

### **Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador**

#### CAPÍTULO I

#### **Disposicións xerais**

Artigo 1. *Base legal da protección*

De acordo co disposto no Regulamento (UE) 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios; na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións



xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, quedan amparados coa denominación de orixe protexida Queixo Tetilla os queixos que reúnan as características definidas neste regulamento e que cumpran na súa produción, elaboración, maduración e comercialización todos os requisitos exixidos por este, polo prego de condicións comunicado á Unión Europea, no Manual de calidade e pola lexislación vixente.

#### Artigo 2. *Extensión da protección*

1. A denominación de orixe protexida Queixo Tetilla queda protexida fronte a un uso distinto ao regulado na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; neste regulamento e demais normativa concordante.

2. A protección outorgada esténdese ao nome da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla, tanto en galego como en castelán.

#### Artigo 3. *Órganos competentes*

1. A defensa da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do seu cumprimento, así como o fomento e control da calidade dos queixos amparados, quedan encomendados ao Consello Regulador da Denominación de Orixe Orotexida Queixo Tetilla, ao Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal), á Xunta de Galicia, ao Goberno de España, e á Comisión Europea, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. O órgano competente para o control e a certificación dos queixos da denominación de orixe Queixo Tetilla será o seu Consello Regulador a través dun órgano integrado na súa estrutura, de acordo co disposto na letra b) do número 1 do artigo 15 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e segundo o establecido no capítulo V deste regulamento.

#### Artigo 4. *Manual de calidade*

A consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras a proposta do Pleno do Consello Regulador, o Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas (en diante, Manual de calidade), documento en que se recollerán as normas complementarias de aplicación da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla, en particular as relativas ao proceso de control e certificación.



## CAPÍTULO II

### Producción do leite

#### Artigo 5. *Zona de produción*

A zona de produción do leite apto para a elaboración de queixos amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla comprende todo o territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

#### Artigo 6. *Procedencia do leite, alimentación do gando e instalacións*

1. Para a elaboración do queixo protexido por esta denominación empregárase o produto natural íntegro, procedente da muxidura de vacas das razas rubia galega, frisona ou pardo alpina, ou dos seus cruzamentos, pertencentes a explotacións inscritas no correspondente rexistro do Consello Regulador, sempre que fosen saneadas no período correspondente, o cal se acreditará mediante as follas de saneamento da explotación.

2. A alimentación do gando basearase fundamentalmente nos pastos e forraxes da área de produción e aproveitarase, cando as condicións o permitan, mediante o libre pastoreo.

3. As instalacións para a explotación do gando vacún dedicado á produción de leite con destino á elaboración do Queixo Tetilla cumprirán as condicións establecidas pola lexislación vixente.

#### Artigo 7. *Características do leite, muxido, conservación e transporte*

1. O leite utilizado debe cumprir as seguintes condicións:

a) Non conterá costros, nin conservantes, nin inhibidores ou produtos medicamentosos que poidan incidir negativamente na elaboración, maduración e conservación do queixo, así como nas condicións hixiénicas e sanitarias deste.

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

c) Deberá cumprir a lexislación hixiénico-sanitaria vixente e ser apto para a fabricación de queixos.

d) Prohíbese todo tipo de estandarización ou manipulación que cambie a súa composición inicial.



2. A muxidura farase en condicións que garantan a obtención hixiénica do leite e cumprirse, en todo caso, o establecido ao respecto na lexislación vixente.

3. A recollida e o transporte organizaranse e realizaranse en adecuadas condicións hixiénicas, ben en cisternas isotérmicas ou frigoríficas, ben mediante calquera outro sistema que garanta que a calidade do leite non se deteriore.

4. Non se poderá mesturar con outro leite que non proceda de ganderías inscritas nin con leite de vacas que non pertencen ás razas recollidas neste regulamento.

5. O órgano de control vixiará e verificará a obtención, conservación, recollida e transporte do leite. No Manual de calidade poderanse establecer normas que garantan que estas operacións se realizan sen que diminúan as súas calidades hixiénico-sanitarias e, en todo caso, con carácter complementario ao establecido nesta materia pola normativa vixente.

### CAPÍTULO III

#### **Elaboración**

##### *Artigo 8. Zona de elaboración*

A elaboración e maduración do queixo amparado pola denominación de orixe protexida deberá efectuarse en instalacións adecuadas, situadas dentro da zona de produción do leite delimitada no artigo 5 deste regulamento e inscritas nos correspondentes rexistros do Consello Regulador.

##### *Artigo 9. Técnicas de elaboración*

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

2. Ao leite que se empregue na elaboración dos queixos poderáselle engadir cloruro cálcico.

3. No Manual de calidade poderase autorizar expresamente o uso doutros coadjuvantes, sempre e cando non alteren as características físico-químicas e organolépticas do Queixo Tetilla.



**Artigo 10. *Proceso de elaboración***

A elaboración do queixo axustarase ao disposto na lexislación vixente.

Realizaranse os seguintes procesos:

a) Callado. O callado do leite provocarase con extracto de callo animal ou outros enzimas coagulantes que serán expresamente autorizados no Manual de calidade.

Utilizaranse os fermentos lácticos seguintes: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* e calquera outro que non modifique as características dos queixos a amparar e que sexa expresamente autorizado para a elaboración dos queixos desta denominación de orixe protexida. A temperatura de coagulación oscilará entre 30 e 34 grados centígrados e utilizaranse as doses de callo necesarias para que o tempo de callado non sexa inferior a 30 minutos nin supere os 60. A concesión das autorizacións será realizada pola autoridade competente tras a petición do Consello Regulador. A autoridade competente poderá autorizar o uso de novos enzimas coagulantes e fermentos lácticos despois de que se comprobe que os queixos obtidos cumpran coas características que definen o Queixo Tetilla.

Potenciarase a recuperación e o uso de cepas autóctonas que favorezan a calidade do Queixo Tetilla.

b) Para que o queixo adquira as características sinaladas no artigo 12 deste regulamento a callada será sometida aos seguintes tratamentos:

– Corte. Para alcanzar a granulometría da callada aproximada ao tamaño dun garavanzo.

– Desorado. Retírase parte do soro liberado polos grans da callada no proceso de corte.

– Lavado. Operación opcional que se realiza con auga para baixar a acidez da callada ata entre 4 e 6 graos Dornic. Durante o lavado axitaranse os grans da callada para favorecer un bo delactosado e buscar o punto de dureza axeitado que garanta a correcta textura final do produto.

c) Moldeado. Farase en moldes de dimensións e formas adecuadas para alcanzar as características propias do produto certificado.





d) Prensado. O prensado farase en prensas adecuadas permanecendo nelas o tempo necesario para alcanzar as características precisas.

e) Salgadura. O salgadura dos queixos farase en cuba e/ou en salmoira, cun tempo máximo de inmersión de 24 horas.

f) Maduración. Para que os queixos poidan ser protexidos por esta denominación de orixe terán un período mínimo de maduración de oito días, contados a partir do día seguinte ao da elaboración.

#### Artigo 11. *Prácticas prohibidas*

Para a elaboración dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla queda prohibido:

a) Utilizar leite en po, calquera clase de materia graxa, incluída a manteiga, calquera tipo de caseinato e de aditivos non recoñecidos na lexislación vixente, e entre os autorizados, os que non estean expresamente permitidos no Manual de calidade.

b) Calquera manipulación non autorizada no Manual de calidade que tenda a modificar as características naturais da codia do queixo.

### CAPÍTULO IV

#### **Características dos queixos e comercialización**

#### Artigo 12. *Características dos queixos*

1. Os queixos amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla estarán elaborados unicamente a partir de leite de vaca producido na área xeográfica sinalada nos artigos 5 e 8 deste regulamento e obtida nas condicións xerais que establece a lexislación vixente e demais particulares sinaladas neste regulamento.

2. Ao termo da súa maduración o Queixo Tetilla presentará as seguintes características básicas:

a) Características organolépticas:

– Codia: apreciable, fina e elástica, de menos de 3 mm de espesor, cor amarela pallosa natural e sen mofos. Pode presentarse recuberta dunha emulsión antimofa, transparente e incolora.





– Pasta: branda, cremosa e uniforme, sen presenza de ollos ou con poucos ollos pequenos e repartidos; cor branca-marfil, amarelenta.

– Olor: suave, lixeiramente acedo e que en conxunto recorda ao leite do que procede.

– Sabor e aroma: lácteo, manteigoso, lixeiramente acedo e salgado suave.

b) Características físicas:

– Forma: cónica, cóncava-convexa.

– Peso: de 0,50 a 1,5 kg.

– Dimensións: altura superior ao radio da base e inferior ou igual ao diámetro:

- Máximo: 150 mm de altura e diámetro da base.

- Mínimo: 90 mm de altura e diámetro da base.

c) Características fisicoquímicas:

– Porcentaxe de materia graxa sobre extracto seco: 45 % mínimo.

– Porcentaxe de extracto seco: mínimo de 45 %.

– pH: de 5,0-5,5.

– Porcentaxe de auga en materia non graxa (medido entre os 8 e os 15 días desde a elaboración): entre o 66 e o 72 %.

3. Os queixos deberán presentar as calidades organolépticas e demais características propias, relacionadas no punto 2 deste artigo. Os queixos que non reúnan estas características non poderán ser amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

Artigo 13. *Envasado e comercialización do produto*

1. O queixo amparado pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla só poderá comercializarse se a súa codia conserva as características externas naturais da maduración.



A codia é a protección natural do Queixo Tetilla, por iso comercialízase desprovisto de envase artificial.

Así mesmo, está permitido recubrir o queixo dunha emulsión antimoho, transparente e incolora.

2. Os queixos protexidos só poderán ser expedidos polas queixerías inscritas en pezas enteiras e nos envases autorizados no Manual de calidade, para os efectos de salvaguardar a calidade do produto e a súa rastrexabilidade, sen prexuízo do establecido no punto seguinte.

3. Os queixos de peso superior a 0,7 kg poderanse poñer á venda en libre disposición en metades. Neste caso, os queixos levarán desde a queixería dúas contraetiquetas, unha a cada lado do produto, e por duplicado tamén o resto dos elementos que garanten a autenticidade do produto, de maneira que, ao realizar o tallado, ambas as metades conserven os elementos de identificación e de información ao consumidor. Para os queixos que se dispoñan á venda en metades, dado que a cara interior de cada unha das metades resultantes verase desprovista da protección natural do queixo que constitúe a súa codia, permitirase recubrir as metades cun filme alimentario transparente. Esta operación de tallado realízase no establecemento de venda ao consumidor final, para así reducir ao mínimo o tempo no que o queixo está provisto deste recubrimento artificial que pode afectar negativamente á súa calidade.

O tallado unicamente pode realizarse por metades posto que desta maneira o queixo segue conservando, en aparencia, a característica forma de peito feminino recoñecible polo consumidor.

O Queixo Tetilla, calquera que sexa o seu peso, poderá tallarse nas tendas de venda polo miúdo, en calquera proporción, cando a operación de tallado se leve a cabo ante o consumidor no mesmo momento da venda.

4. A data de consumo preferente para os Queixos Tetilla DOP comprendidos nun peso de 0,5 a 0,7 quilogramos, será non superior a 60 días desde a data de elaboración. Para os queixos cun peso maior de 0,7 quilogramos, será non superior a 90 días desde a data de elaboración.



**CAPÍTULO V****Control e certificación***Sección 1ª. Organización do Consello Regulador  
para a realización do control e a certificación***Artigo 14. Órgano de Control e Certificación e Comité de Certificación**

1. Para o ámbito competencial da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla constitúese no seo do seu Consello Regulador un órgano de control e certificación, que terá a responsabilidade sobre o control e a certificación dos queixos amparados pola marca de conformidade da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

2. O Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador actuará con autonomía dos seus órganos de goberno, de acordo co establecido no artigo 15.1.b) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no artigo 65 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

3. O Órgano de Control e Certificación contará con persoal técnico con funcións inspectoras e de control, que serán habilitados pola consellería competente en materia de agricultura e que actuarán baixo a dirección da persoa que exerza a dirección técnica.

4. O Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador contará co Comité de Certificación, órgano colexiado encargado da toma de decisión en relación coa certificación realizada polo Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla.

**Artigo 15. Actividade dos inspectores do Órgano de Control e Certificación**

1. De acordo co que se establece no artigo 54 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, no exercicio das súas funcións, o persoal do órgano de control e certificación que realice actuacións de inspección e que estea habilitado pola consellería competente en materia de agricultura, terá a consideración de axente da autoridade e poderá solicitar a colaboración de calquera Administración pública, das organizacións profesionais e das organizacións de consumidores. Así mesmo, poderá solicitar a axuda que precise das forzas e corpos de seguridade.

2. Cando, no exercicio das súas funcións, o persoal inspector do Órgano de Control e Certificación, debidamente habilitado pola consellería competente en materia de agricultura



ra, detecte irregularidades que poidan ser constitutivas de infracción, os feitos serán postos en coñecemento da devandita consellería para iniciar, se procede, o correspondente procedemento sancionador.

*Artigo 16. Funcións e composición do Comité de Certificación*

1. Son funcións do Comité de Certificación as seguintes:

a) Emitir informe preceptivo e vinculante sobre as solicitudes de inscrición dos operadores nos rexistros do Consello Regulador e de ampliación ou modificación que afecten o alcance da certificación concedida, así como sobre a suspensión temporal ou a retirada definitiva da dita certificación.

b) Emitir informe preceptivo e vinculante sobre a certificación ou non de produtos, nos casos en que se presenten faltas de conformidade que os afecten.

c) Colaborar co Pleno na aplicación e desenvolvemento das normas técnicas e procedementos de control, que se integrarán no Manual de calidade do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla.

2. O Comité de Certificación estará integrado polo menos por tres membros e a súa composición será a establecida no Manual de calidade.

*Artigo 17. Funcionamento do Comité de Certificación*

1. Os membros do Comité de Certificación estarán obrigados a actuar con total imparcialidade e manterán a confidencialidade sobre as deliberacións e calquera aspecto que afecte os expedientes examinados.

2. O Comité de Certificación reunirse cunha frecuencia mínima semestral ou con maior frecuencia cando as solicitudes de certificación ou as actividades de control e certificación así o requiran.

3. A convocatoria para a reunión do Comité de Certificación farase por escrito, mediante correo postal, electrónico ou fax, e cunha antelación mínima de 48 horas previas á reunión.

4. Para a válida constitución do Comité de Certificación será necesaria a presenza de todos os seus membros.



5. Os acordos do Comité de Certificación serán adoptados por unanimidade.

6. Os informes emitidos polo Comité de Certificación conterán todos os acordos tomados na sesión, actuando como acta desta, a cal estará asinada por todos os seus membros.

7. No Manual de calidade do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla poderán recollerse normas complementarias en relación co funcionamento do Comité de Certificación.

#### Artigo 18. *O Comité de Partes*

1. Para garantir a imparcialidade do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla no proceso de certificación, este contará co apoio do Comité de Partes, no cal estarán representadas todas as partes significativamente interesadas no dito proceso, de acordo co establecido na norma UNE-EN-ISO/IEC 17065.

2. De acordo co recollido na punto anterior, neste comité estarán representados os operadores inscritos, os consumidores e expertos en certificación de produto, sen que haxa predominio dun interese en particular.

3. No Manual de calidade do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla estableceranse as normas en relación coa constitución e funcionamento do Comité de Partes.

#### Artigo 19. *Funcións do Comité de Partes*

As funcións do Comité de Partes son:

a) Colaborar na formulación das políticas relacionadas coa imparcialidade das actividades de certificación.

b) Contrarrestar calquera tendencia por parte dos órganos do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla a permitir que consideracións comerciais ou doutra índole interfiran na prestación sistematicamente obxectiva das actividades de certificación.

c) Aconsellar en aspectos que afecten a confianza na certificación, como a transparencia ou a percepción do público.

d) Estudar as reclamacións presentadas contra as decisións do Comité de Certificación.



*Sección 2ª. Control e certificación da produción**Artigo 20. Autocontrol*

Os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade dos distintos operadores inscritos nos correspondentes rexistros da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla. Estes operadores deberán contar no seu proceso produtivo con sistemas de traballo que permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións deste regulamento e do Manual de calidade.

*Artigo 21. Procedementos para o control da produción*

1. No Manual de calidade do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla recolleranse os procedementos que se empregarán para a realización dun control efectivo sobre todos os procesos de produción, elaboración, maduración, etiquetaxe e comercialización dos queixos que pretendan utilizar o aval de certificación da denominación.

2. Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos nos rexistros, as explotacións, as instalacións e os produtos estarán sometidas ao control levado a cabo polo Órgano de Control e Certificación co obxecto de verificar que os produtos que leven a denominación de orixe protexida Queixo Tetilla cumpren os requisitos deste regulamento e demais normativa aplicable.

3. Os controis basearanse en inspeccións das instalacións, revisión da documentación e un control do cumprimento das características do produto descritas neste regulamento.

4. O proceso de control e certificación implicará a toma de mostras aleatoria do produto, que se someterán a análises das súas características. O Comité de Certificación, á vista do resultado das análises, así como dos demais datos das inspeccións ou auditorías, resolverá o que proceda en relación coa certificación.

*Artigo 22. Control dos volumes de produción*

O órgano de control verificará as cantidades de queixo amparado pola denominación de orixe protexida expedidas ao mercado por cada firma inscrita nos correspondentes rexistros, para comprobar que é correcta a súa relación co volume de leite adquirido ás explotacións e primeiros compradores censados e coas propias existencias.



**Artigo 23. Declaracións para o control**

1. Co obxecto de poder controlar os procesos de produción, elaboración, maduración e expedición, así como os volumes de existencias e canto sexa necesario para poder acreditar a orixe e a calidade dos queixos certificados pola denominación de orixe, as persoas físicas ou xurídicas titulares de queixarías inscritas no Rexistro de Elaboradores están obrigadas a levar un libro de control, segundo o modelo que se recolla no Manual de calidade, no cal figurarán diariamente os datos de cantidade e procedencia do leite recibido, número e peso total dos queixos elaborados con dereito á denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e calquera outro dato que no seu momento se considere oportuno engadir.

Así mesmo, cada mes presentarán ao Órgano de Control unha declaración onde se reflictan todos os datos do mes anterior.

2. As declaracións especificadas no presente artigo, non poderán facilitarse nin publicarse máis que de forma xeral, sen referencia algunha de carácter individual.

**Artigo 24. Contraetiqueta**

Os queixos comercializados ao amparo da denominación de orixe con destino ao consumo tras a súa certificación como aptos de acordo coas prescricións deste regulamento e do Manual de calidade levarán unha contraetiqueta de codificación alfanumérica e numeración correlativa que incluíra o logotipo da denominación. Esta contraetiqueta será controlada, subministrada e expedida polo Consello Regulador.

As contraetiquetas deberán ser colocadas nos propios locais ao termo da elaboración, antes da súa comercialización e de xeito que non permita unha segunda utilización.

**Artigo 25. Faltas de conformidade detectadas e o seu tratamento**

1. De acordo coa norma UNE-EN-ISO/IEC 17065 sobre requisitos para organismos que certifican produtos, procesos e servizos, defínense como faltas de conformidade as desviacións respecto aos requisitos establecidos para o produto ou respecto aos requisitos de certificación establecidos pola entidade que a realiza.

2. As faltas de conformidade serán documentadas pola dirección técnica do Órgano de Control e Certificación e avaliadas polo Comité de Certificación, que emitirá informe sobre a situación da certificación dos produtos e/ou medios de produción afectados. O informe pode determinar a suspensión temporal e mesmo a retirada definitiva da certificación ao





operador, o que suporía, tras o acordo do Pleno e a instrución do correspondente expediente, a baixa definitiva do rexistro. Tanto a suspensión como a baixa deberán ser comunicadas pola Presidencia do Consello Regulador ao operador afectado. A dirección técnica poderá tomar a decisión da suspensión provisoria ata a toma de decisión definitiva polo Comité de Certificación.

3. Os queixos que o Órgano de Control e Certificación non considere aptos para ser amparados, ademais de perderen o dereito ao uso da denominación, deberán permanecer inmovilizados e perfectamente identificados, baixo a súa supervisión. O Órgano de Control e Certificación vixiará en todo momento o destino deses queixos que, en ningún caso, poderán ser protexidos coa denominación de orixe.

4. Cando o Órgano de Control e Certificación do Consello Regulador detecte unha falta de conformidade que poida ser constitutiva de infracción, dará conta dos feitos á conselleira competente en materia de agricultura para a incoación, se procede, do correspondente expediente sancionador.

5. No Manual de calidade do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla especificarase o procedemento que se aplicará ás faltas de conformidade detectadas.

## CAPÍTULO VI

### Rexistros

#### Artigo 26. *Rexistros do Consello Regulador*

1. O Consello Regulador levará os seguintes rexistros:

- a) Rexistro de Produtores ou Explotacións Gandeiras.
- b) Rexistro de Primeiros Compradores de Leite.
- c) Rexistro de Elaboradores ou Queixerías.

2. Para poder optar a inscribirse nos rexistros citados, será necesario que tanto os produtores como os primeiros compradores e os elaboradores teñan as súas instalacións situadas na zona de produción e elaboración definida nos artigos 5 e 8 deste regulamento.



**Artigo 27. *Rexistro de Produtores ou Explotacións Gandeiras***

1. Neste rexistro inscribíranse todas as explotacións que estean situadas na zona de produción e nas cales, ademais de reunir as condicións establecidas neste regulamento e no Manual de calidade, as persoas titulares queiran destinar toda ou parte da súa produción de leite á elaboración de queixo amparado pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

2. Na inscrición figurarán o nome da persoa titular da explotación, lugar, parroquia e concello en que estea situada; o Rexistro de Explotacións Agrarias (Reaga), o número de femias reprodutoras, así como a folia de saneamento gandeiro; e cantos datos se consideren necesarios para a cualificación, localización e adecuada identificación das explotacións gandeiras produtoras de leite destinada á elaboración do queixo amparado pola denominación de orixe protexida.

**Artigo 28. *Rexistro de Primeiros Compradores de Leite***

1. No Rexistro de Primeiros Compradores de Leite inscribíranse as instalacións que actúen como intermediarias entre as explotacións produtoras de leite inscritas e as queixarías da denominación de orixe.

2. Na inscrición figurará: o nome da persoa propietaria e, de ser o caso, da arrendataria, a denominación ou razón social da empresa, o seu domicilio social, os datos de localización das súas instalacións, a súa capacidade e a capacidade de recollida, o número, a identificación e características dos vehículos de recollida e cantos datos sexan precisos para a cualificación, localización e identificación da empresa.

3. As empresas inscritas neste rexistro teñen que ter as instalacións dentro da área xeográfica da denominación. Se realizan recollida de leite de persoas produtoras non inscritas, mesmo de fóra da zona de produción, programarán circuitos de recollida e almacenamento independentes dos correspondentes a produtores da denominación de orixe. Debe garantirse a rastrexabilidade do leite en todo momento.

Por iso, as persoas titulares das empresas inscritas neste rexistro que recollan leite de produtores/as non inscritos/as deberán declarar expresamente esta circunstancia no momento da inscrición e comprometerse a cumprir as normas que se poidan establecer no Manual de calidade para garantir o control do leite utilizado como materia prima para a elaboración do queixo da denominación de orixe.



**Artigo 29. *Rexistro de Elaboradores ou Queixarías***

1. No Rexistro de Elaboradores ou Queixarías inscribíranse todas aquelas instalacións que estean situadas na zona de elaboración e nas cales, ademais de reunir as condicións establecidas neste regulamento e no Manual de calidade, as persoas titulares queiran destinar a súa produción a ser amparada pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

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

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

4. Ademais dos datos e documentación que se recollen nos números 2 e 3 anteriores, achegárase a documentación acreditativa da inscrición no Rexistro Industrial de Galicia, así como a relativa a aquel outros rexistros en que sexa obrigatorio inscribirse para o exercicio da actividade.

5. Nas queixarías inscritas neste rexistro poderán elaborarse outros tipos de queixos diferentes dos protexidos pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla, sempre e cando pola súa forma ou características non dean lugar a confusión cos queixos amparados. Para estes efectos, as instalacións de elaboración que posúan outras liñas de produción distintas da do produto amparado, farano constar expresamente no momento da súa inscrición e se someterán ás inspeccións establecidas no Manual de calidade para controlar estes produtos e garantir a orixe e a calidade dos amparados pola denominación de orixe protexida.

**Artigo 30. *Procedemento para a inscrición nos rexistros***

1. As solicitudes de inscrición dirixíranse ao Consello Regulador, achegando os datos, documentación e comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes, utilizando os impresos que se establezan no Manual de calidade.



2. Formulada a petición, as solicitudes transmitiranse ao Órgano de Control e Certificación, para os efectos de comprobar o cumprimento de todos os requisitos necesarios para a inscrición.

3. De ser o caso, tras o informe favorable do Órgano de Control e Certificación, o Consello Regulador entregará ao interesado un certificado acreditativo da inscrición indicando a actividade ou actividades para as cales queda inscrito.

4. De acordo co establecido no número 5 do artigo 8 do Decreto 4/2007, o Órgano de Control e Certificación denegará, de forma motivada, a inscrición daqueles solicitantes que non cumpran os requisitos establecidos, o cal será comunicado ao interesado polo Consello Regulador. Contra esta decisión poderá interpoñerse reclamación ante o Comité de Partes, de acordo co recollido no Manual de calidade.

5. A inscrición nestes rexistros non exime os interesados da obriga de inscribirse naqueles outros que, con carácter xeral, estean establecidos na lexislación vixente, o cal se deberá acreditar con anterioridade á inscrición nos rexistros do Consello Regulador.

#### Artigo 31. *Vixencia e renovación das inscricións*

1. Para a vixencia das inscricións nos correspondentes rexistros será indispensable cumprir en todo momento cos requisitos impostos polas normas da denominación e demais normativa de aplicación e deberá comunicarse calquera variación que afecte os datos achegados coa inscrición. O Consello Regulador poderá suspender provisional ou definitivamente as inscricións cando os seus titulares non se atean a tales prescricións, despois da instrución e resolución do correspondente expediente.

2. As inscricións nos rexistros renovaranse de acordo cos períodos que se establezan no Manual de calidade e como máximo cada catro anos. O Órgano de Control e Certificación fará as comprobacións oportunas para verificar que se seguen a cumprir os requisitos necesarios.

#### Artigo 32. *Baixa nos rexistros*

1. A baixa nos rexistros pode ser voluntaria ou consecuencia da incoación e resolución dun expediente.

Cando a baixa veña motivada pola incoación e resolución dun expediente sancionador, deberá transcorrer un ano para proceder a unha nova inscrición. Esta limitación non será aplicable no caso de cambio de titularidade.



2. Será motivo de baixa a falta de actividade na denominación por un período superior a un ano no caso das queixarías e de dous anos no caso das explotacións gandeiras e das persoas inscritas no rexistro de primeiros compradores de leite.

3. Quen se dea de baixa nun rexistro deberá cumprir as obrigas pendentes co Consello Regulador.

## CAPÍTULO VII

### Dereitos e obrigas dos inscritos

#### Artigo 33. *Dereito ao uso da denominación*

1. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan inscritas as súas explotacións gandeiras no correspondente rexistro establecido no artigo 27 poderán producir leite con destino á elaboración de queixo que opte a ser amparado pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

2. Só os primeiros compradores que teñan inscritas as súas instalacións no correspondente rexistro establecido no artigo 28 poderán vender leite con destino á elaboración de queixo que opte a ser amparado pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

3. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan locais de elaboración inscritos no rexistro previsto para tal efecto no artigo 29, poderán elaborar queixo susceptible de ser amparado pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

4. Unicamente o leite que se obteña de acordo coas condicións establecidas neste regulamento, no prego de condicións e no Manual de calidade, nas explotacións gandeiras inscritas no correspondente rexistro, poderá ser utilizado para a elaboración dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

5. Do mesmo xeito, só poderán obter o amparo da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla os queixos elaborados nas queixarías inscritas no rexistro do Consello Regulador.

6. Sen prexuízo do establecido no artigo 37, o dereito ao uso da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e dos seus símbolos, anagramas ou logotipo, en propaganda, publicidade, documentación, precintas e etiquetas é exclusivo das firmas inscritas nos diferentes rexistros do Consello Regulador e baixo a aprobación deste.



7. Non obstante o establecido no punto 6 anterior, o Consello Regulador poderá autorizar que na etiquetaxe, presentación e publicidade de produtos elaborados nos cales o Queixo Tetilla sexa un compoñente principal se indique que están elaborados con queixo acollido á denominación de orixe protexida, cando a dita materia prima estea controlada polo Órgano de Control e Certificación e se cumpran as condicións deste regulamento e as que para o efecto se establezan no Manual de calidade.

#### Artigo 34. *Obrigas xerais*

1. Polo mero feito da inscrición nos rexistros correspondentes, as persoas inscritas quedan obrigadas ao cumprimento do disposto no regulamento da denominación así como no Manual de calidade. Tamén estarán sometidos aos acordos que dentro das súas competencias, adopten a Consellería e o Consello Regulador.

2. Para o exercicio de calquera dereito que lles poida corresponder ou para se poder beneficiar dos servizos que preste o Consello Regulador, as persoas inscritas deberán estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as inscricións.

3. As persoas físicas e quen represente as persoas xurídicas inscritas nos rexistros do Consello Regulador, están obrigadas a colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos seus órganos de goberno, participando como membros das mesas ou outros órganos electorais nas ocasións en que sexan nomeados.

4. Sen prexuízo do establecido no número 4 do artigo 45, o incumprimento do indicado nos números 1 a 3 anteriores poderá comportar a suspensión por un período de ata dous anos nos dereitos do inscrito ou a súa baixa, tras a decisión do Pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente. A resolución de suspensión ou baixa poderá ser obxecto de recurso perante a consellería competente en materia de agricultura.

#### Artigo 35. *Marcas, nomes comerciais e razóns sociais*

1. A utilización polas persoas inscritas nos rexistros do Consello Regulador de marcas, nomes comerciais e razóns sociais axustarase ao disposto na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo co anterior, no caso de que unha mesma marca, nome comercial ou razón social sexa utilizada para a comercialización de queixos da denominación de orixe e outros de similares características que carezan dela,



deberán introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade destes produtos elementos suficientes que permitan diferenciar de xeito claro e sinxelo o produto con denominación de orixe do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión nas persoas consumidoras.

2. As persoas elaboradoras deben acreditar a titularidade ou a participación na titularidade das marcas comerciais para as que solicitan autorización.

#### Artigo 36. *Etiquetaxe*

1. As etiquetas dos produtos amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla axustaranse, con carácter xeral, ao disposto na lexislación vixente en materia de etiquetaxe, así como ao establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Nas etiquetas dos queixos amparados figurará sempre de maneira destacada a mención «denominación de orixe protexida Queixo Tetilla», en galego e/ou en castelán, e o identificador europeo das denominacións de orixe protexidas. Tamén figurarán os datos que, con carácter xeral, se determinan na lexislación vixente.

3. Antes da posta en circulación das etiquetas comerciais das firmas elaboradoras inscritas, estas deberán ser autorizadas polo Consello Regulador tras verificar que se cumpren as prescricións establecidas neste regulamento. Será denegada a aprobación daquelas etiquetas incorrectas ou que, por calquera causa, poidan dar lugar a confusión nas persoas consumidoras. Así mesmo poderá ser anulada a autorización dunha xa aprobada anteriormente cando varíen as circunstancias da firma propietaria desta, instruindo un expediente conforme á Lei 2/2005, do 18 de febreiro, con audiencia previa da firma interesada.

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

4. A etiquetaxe dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida Queixo Tetilla deberá levarse a cabo exclusivamente na queixería inscrita que o elaborou. De non facerse así, o queixo perdería o dereito ao uso da denominación.

5. Os queixos destinados á súa disposición á venda en metades levarán desde a queixería dúas contraetiquetas, unha a cada lado do produto, e por duplicado tamén o resto de elementos que garanten a autenticidade do produto, de maneira que, ao realizar o tallado, ambas as metades conserven os elementos de identificación e de información á persoa consumidora.





**Artigo 37. *Logotipo da denominación***

1. O Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla adoptará como logotipo da denominación o que figura no anexo deste regulamento.

2. Os establecementos de venda polo miúdo e os da restauración que comercialicen produto da denominación poderán utilizar o seu logotipo para identificar os produtos aco-llidos á súa protección, facéndoo sempre de maneira que non dea lugar á confusión da persoa consumidora.

**CAPÍTULO VIII****O Consello Regulador****Artigo 38. *Natureza e ámbito competencial***

1. O Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla é unha corporación de dereito público á cal se atribúe a xestión da denominación, coas funcións que determina a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria; o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; e demais normativa que lle sexa de aplicación. Ten personalidade xurídica de seu, autonomía económica e plena capacidade de obrar para o cumprimento dos seus fins.

2. O ámbito competencial do Consello Regulador está limitado aos produtos protexidos pola denominación –en calquera das súas fases de produción, acondicionamento, almacenaxe, envasado, circulación e comercialización– e ás persoas inscritas nos diferentes rexistros.

3. O Consello Regulador actuará en réxime de dereito privado, exercendo toda clase de actos de administración e xestión, agás nas actuacións que impliquen o exercicio de potestades ou funcións públicas, en que deberá observarse o dereito administrativo. Para estes efectos, de acordo co artigo 32.5 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, enténdese que están suxeitas a dereito administrativo as actuacións do Consello Regulador en materia de xestión dos rexistros, de xestión e réxime de cotas, a aprobación de etiquetas e a autorización de marcas, o réxime electoral e o réxime disciplinario, así como a responsabilidade patrimonial que derive das súas actuacións suxeitas a dereito administrativo.

4. A tutela administrativa sobre o Consello Regulador exerceraa a consellería competente en materia de agricultura. De acordo con isto, a actividade do Consello Regulador



está sometida ao control da Administración, de acordo co establecido nos artigos 18 a 21 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e nos artigos 30 a 33 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

5. Consonte os números 3 e 4 anteriores, as decisións que adopten os órganos de goberno do Consello Regulador cando exerzan potestades administrativas poderán ser impugnadas ante a persoa titular da consellería competente en materia de agricultura na forma e prazos establecidos na Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas.

#### Artigo 39. *Órganos de goberno do Consello Regulador*

Os órganos de goberno do Consello Regulador son o Pleno, a Presidencia, a Vicepresidencia e a Comisión Permanente.

Ademais, o Pleno poderá crear comisións para tratar ou resolver asuntos específicos.

#### Artigo 40. *O Pleno: composición e funcións*

1. O Pleno está constituído por:

– Tres vogais en representación do sector produtor e comercializador de leite, elixidos democraticamente por e entre as persoas titulares de explotacións gandeiras inscritas no rexistro correspondente e os titulares de instalacións inscritas no rexistro de primeiros compradores.

– Cinco vogais en representación do sector elaborador, elixidos democraticamente por e entre os titulares inscritos no rexistro de queixarías.

2. O Pleno actuará baixo a dirección da persoa que exerza a Presidencia, que tamén formará parte del, e contará coa asistencia, con voz pero sen voto, da persoa que exerza a secretaría do Consello Regulador.

3. A consellería competente en materia de agricultura poderá designar ata dúas persoas que actuarán como delegadas da Administración e que asistirán ás reunións do Pleno con voz pero sen voto.

4. O réxime de funcionamento e as funcións do Pleno, así como os dereitos e deberes dos seus membros, serán os contidos no capítulo IV do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.



**Artigo 41. A Presidencia**

1. A Presidencia do Consello Regulador será exercida pola persoa que elixa o Pleno, co voto favorable da maioría dos seus membros.

2. O presidente ou presidenta non ten porque ter a condición previa de vogal. No caso de que así fose deixará a súa vogalía, que será ocupada polo seu substituto legal de acordo co establecido no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

3. As funcións da Presidencia, así como as causas de cese do seu titular e demais cuestións relativas a este órgano serán as recollidas no citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

**Artigo 42. A Vicepresidencia**

1. O Consello Regulador terá unha Vicepresidencia que será desempeñada pola persoa elixida por e entre os vogais do Pleno.

2. A persoa que exerza a Vicepresidencia substituirá o presidente ou presidenta nos casos de ausencia, enfermidade ou vacante.

3. A Vicepresidencia exercerá, ademais, aquelas funcións que lle sexan delegadas pola Presidencia.

**Artigo 43. A Comisión permanente**

1. A Comisión Permanente estará formada polas persoas que exerzan a Presidencia, a Vicepresidencia e polo vogal ou vogais que decida o Pleno.

2. O Pleno do Consello Regulador establecerá cales son as funcións específicas que se lle encargan. Todas as resolucións que adopte a Comisión Permanente serán comunicadas ao Pleno na primeira reunión que este teña.

**Artigo 44. O persoal do Consello Regulador**

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla poderá contar co persoal necesario, contratado en réxime de dereito laboral, de acordo co establecido no artigo 27 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Na contratación de persoal adaptará a súa actuación á Lei 16/2010, do 17 de decembro, de



organización e funcionamento da Administración xeral e do sector público autonómico de Galicia. Tamén poderá asinar acordos e contratos co Ingacal ou con outras entidades para que lle presten os servizos que libremente acorden en relación coas funcións e actividades do Consello Regulador.

2. O Consello Regulador contará cunha persoa designada polo Pleno que exercerá a secretaría, que terá como funcións específicas as sinaladas no número 2 do artigo 28 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. A persoa que ocupe a secretaría poderá pertencer ao cadro de persoal do consello ou estar adscrita ao do Ingacal.

## CAPÍTULO IX

### Réxime económico e contable

#### Artigo 45. *Recursos económicos*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador poderá contar cos recursos económicos establecidos na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria, así como no seu regulamento de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Conforme coa citada normativa, establécense neste regulamento as seguintes cotas que deberán aboar os inscritos:

a) Titulares das explotacións:

– Cota de inscrición. Satisfarase unha vez, no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

– Cota de renovación rexistral. Satisfarase coincidindo coa renovación dos datos do rexistro.

b) Titulares das instalacións dos primeiros compradores:

– Cota de inscrición. Satisfarase unha vez, no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

– Cota de renovación rexistral. Satisfarase coincidindo coa renovación de datos do rexistro.

c) Elaboradores:

– Cota de inscrición. Satisfarase unha vez, no momento da alta no Consello Regulador.



– Cota de renovación rexistral. Pagarase coincidindo coa renovación de datos do rexistro e a correspondente auditoría.

– Cota en función da actividade da persoa inscrita na denominación, que será proporcional ao valor da súa produción. Esta cota poderá acadar ata o 2 % do valor do produto certificado, calculado en función do prezo medio da unidade de produto amparada.

– Cota polo servizo de control e certificación. Aboarase tras das visitas de control e calcularase en función do custo por hora de auditoría e o número medio de horas de auditoría, calculado á súa vez en función do volume de actividade da empresa.

– Cota polo servizo de expedición de contraetiquetas. O seu importe será ata o dobre do valor material de produción e distribución.

3. O Pleno do Consello Regulador fixará para cada ano o valor das cotas de carácter fixo e as porcentaxes que serven de base para o cálculo das variables, e de acordo cos datos do mercado, o prezo medio en orixe do produto terminado así como o da hora de auditoría e o das contraetiquetas, para o cálculo das cotas correspondentes.

4. O Pleno do Consello Regulador fixará o prazo para o pagamento de cada tipo de cota. No caso de que no devandito prazo non se realizase o pagamento, a persoa inscrita poderá ser suspendida nos seus dereitos na denominación ata que liquide a débeda co Consello Regulador. Se no prazo dun ano a persoa inscrita non liquidase a débeda, poderá ser dado de baixa definitivamente logo da instrución do correspondente expediente, sen prexuízo da obrigatoriedade do seu pagamento de acordo co establecido nos artigos 32 e 34 deste regulamento.

#### Artigo 46. *Réxime contable*

O réxime contable do Consello Regulador é o que se determina no artigo 19 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 31 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

### CAPÍTULO X

#### **Réxime electoral**

#### Artigo 47. *Réxime electoral do Consello Regulador*

O réxime electoral do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Queixo Tetilla é o contido nas seccións primeira e segunda do capítulo VI do Decreto 4/2007, do



18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

## CAPÍTULO XI Infraccións, sancións e procedemento

### Artigo 48. *Base legal*

O réxime sancionador da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla é o establecido no título VI da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria de Galicia. Complementa a disposición legal mencionada, o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, polo que se refire á toma de mostras e análises; a Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas; a Lei 40/2015, do 1 de outubro, do réxime xurídico do sector público, e cantas disposicións estean vixentes no seu momento sobre a materia.

### **Anexo ao Regulamento da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla e do seu Consello Regulador**

#### **Logotipo da denominación de orixe protexida Queixo Tetilla**

