Orden de la consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueba el pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca

El Decreto 42/1985, de 1 de abril, aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Mahón y su Consejo Regulador, protegiendo con esta denominación los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que cumplían en la producción, la elaboración y la maduración, todos los requisitos exigidos en el Reglamento y en la legislación vigente. Este Decreto ha sufrido varias modificaciones, entre otros, la que incorporó el término *Menorca* a la Denominación de Origen Mahón, mediante el Decreto 52/1998, de 8 de mayo.

Sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios el Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 establece unos regímenes de calidad como base para identificar y proteger nombres y términos de los productos agrícolas que, por las técnicas agrarias o los métodos de transformación utilizados para producirlos, o por su lugar de producción o de elaboración, le confieren un valor añadido.

Además, el mencionado Reglamento con el objetivo de ayudar a los productores de productos vinculados a una zona geográfica, garantizar a los nombres de estos productos una protección uniforme en todo el territorio de la Unión Europea y proporcionar a los consumidores una información clara sobre las características de estos productos, establece un régimen de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca ha impulsado una nueva modificación de su reglamento con respecto al peso de la pieza de queso y el logotipo de identificación, que se tramitó ante la Comisión de la Unión Europa y que cual fue aprobada mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1852 de la Comisión, de 26 de noviembre de 2018, por la que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de la denominación de origen Mahón-Menorca inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

En el ámbito autonómico, el artículo 30.43 del Estatuto de autonomía de las Islas Baleares, aprobado para la Ley orgánica 1/2007, de 28 de febrero, establece que la Comunidad Autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la Comunidad Autónoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma visto lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

En este sentido el Decreto 106/2002, de 2 de agosto, autoriza al consejero competente en materia de Agricultura para desarrollar mediante una orden la normativa de denominaciones de calidad de los productos alimentarios tanto en relación a los nuevos reconocimientos como para adaptar los ya existentes.

También se debe mencionar la Ley 1/1999, de 17 de marzo, que regula el Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Islas Baleares, que tiene como objeto garantizar la lealtad de las transacciones comerciales agroalimentarias y la protección de los derechos y los intereses legítimos de los productores agrarios y de los industriales agroalimentarios, en el territorio de las Islas Baleares, y la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de las Islas Baleares que define en el apartado 1 del artículo 132 la figura de la denominación de calidad diferenciada como la que sirve para identificar un producto agrario o alimenticio con características diferenciales. A su vez, tiene un reglamento , un pliego de condiciones y dispone de un sistema para controlarla. Además, en el apartado 2 detalla las denominaciones de calidad diferenciada que tienen esta consideración.

Finalmente el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y de otros entes de gestión y de control de denominaciones de calidad, en su disposición adicional primera, establecía la necesidad de adaptar los consejos reguladores y los entes asimilados de gestión y de control de denominación de calidad a las prescripciones que se establecen. Esta adaptación en cuanto a la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca no se ha llevado a cabo.

En base a la exposición anterior, para unificar en un solo texto normativo todas las modificaciones del Decreto 42/1985 primigenio; para incluir las últimas modificaciones aprobadas por la Unión Europea, y adaptar la estructura, la gestión y la función del Consejo regulador en el marco normativo que establece el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, se debe elaborar un nuevo texto —en forma de orden adaptada al marco normativo actual de acuerdo con la normativa comunitaria — del pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca. A su vez, y de forma simultánea en relación a su tramitación y entrada en vigor, se debe aprobar un decreto por el cual se derogue el Decreto 42/1985, de 1 de abril, por el cual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Mahón y de su Consejo Regulador y sus modificaciones posteriores.

De acuerdo con el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, quedan suficientemente justificados los principios de buena regulación siguientes: de necesidad y eficacia, porque esta norma es el instrumento adecuado para aprobar el pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca; de proporcionalidad, dado que esta Orden protege con la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca los quesos que reúnan las características y las condiciones del Pliego de Condiciones; de seguridad jurídica, dado que se trata de una norma que se inserta con carácter estable al marco normativo autonómico; de transparencia, en relación con el cual se debe destacar la participación ciudadana antes y durante el proceso de elaboración de la norma, y, finalmente, de eficiencia, dado que la iniciativa normativa no implica cargas administrativas innecesarias o accesorias.

Finalmente, se debe mencionar el Decreto 12/2019, de 2 de julio, de la presidenta de las Islas Baleares, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, y el Decreto 9/2019, de 2 de julio, de la presidenta de las Islas Baleares, por el cual se determina la composición del Gobierno y se establece la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares. De acuerdo con el artículo 2.10 *a)* del Decreto 12/2019, la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación ejerce las competencias en materia de denominaciones de origen, mediante la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Por todo lo anterior, y en base a la autorización para desarrollar mediante una orden la normativa de denominaciones de calidad de los productos agroalimentarios que me concede el Decreto 106/2002, de 2 de agosto, a propuesta de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, y una vez consultados los sectores afectados, oído /de acuerdo con el Consejo Consultivo, dicto la siguiente

ORDEN

Artículo 1
Objeto

El objeto de esta Orden es aprobar el pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca, que figuran como anexos I y II de esta Orden.

Artículo 2
Producto protegido

Quedan protegidos con la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca los quesos que reúnan las características y las condiciones del pliego de condiciones.

Artículo 3
Ámbito de la protección

1. La protección otorgada a la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca es la que prevé el artículo 13 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

2. Queda prohibida la utilización en otros quesos de nombres, marcas, términos, expresiones, ilustraciones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los protegidos por la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca, incluso en caso de que vayan precedidos de los términos *tipos*, *estilo*, *envasado* u otros de análogos.

Artículo 4
Régimen sancionador

El régimen sancionador aplicable a lo establecido en esta Orden es el que disponen la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Islas Baleares, la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de las Islas Baleares y el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y las sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria.

Disposición final única
Entrada en vigor

Esta Orden entra en vigor al día siguiente de haber sido publicada en el *Boletín Oficial de las Islas Baleares.*

Palma,
La consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación

Maria Asunción de la Concha García- Mauriño

ANEXO I
Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca

A) Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca

B) Descripción del producto

Queso de pasta prensada elaborado con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/o parda alpina; se admite de manera eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5 por 100.

La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasas y proteínas, de acuerdo con las características de las razas y la época del año, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 38 por 100 sobre el extracto seco.

Se establecen dos tipos de queso amparado: el "Mahón-Menorca Artesano" es el elaborado con leche cruda y el "Mahón-Menorca" el elaborado en las queserías industriales a partir de leche sometida a algún proceso o método de conservación.

Para los dos tipos se establecen las denominaciones "semicurado" cuando la maduración es inferior a 150 días y "curado" cuando la maduración es superior a dicho periodo, teniendo en cuenta que en el "Mahón-Menorca Artesano" el tiempo mínimo de maduración ha de ser de 60 días.

Las características del queso al término de su maduración serán las siguientes:

- Forma: paralelepípedo de base cuadrada con los cantos y aristas redondeadas
- Altura: entre 5 y 9 cm
- Peso: entre 0,6 y 4 Kg
- Corteza: de consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo y pardo-amarillento, presentando marcas de los pliegues del lienzo ("fogasser") en la cara superior de los artesanos.
- Pasta: textura firme, corte entero y color amarillo marfil.
- El sabor presenta los matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico y preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración.

- Ojos: de forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso, de tamaño variable que no supera el de un guisante.
- Grasa: no inferior al 38 por 100 sobre extracto seco.
- Extracto seco total: no inferior al 50 por 100.

C) Zona geográfica

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso es la isla de Menorca, la segunda isla del archipiélago balear, siendo a su vez la más oriental y septentrional.

Se encuentra a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona, con las coordenadas siguientes: entre los 39º48 'y 40º5' de latitud norte y 3º47 y 4º20' de longitud este.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que el queso de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca es originario de su zona de producción delimitada son:

a) Características del producto

Las características organolépticas, físicas y químicas del queso de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca, mencionadas en el apartado, B) Descripción del producto, están relacionadas con el medio natural, así como con los procedimientos de producción y elaboración.

No obstante, dado que sólo los consumidores de la zona o los más habituados al consumo de este serían capaces de identificar el queso con su origen, hace falta que este sea avalado.

b) Controles y certificación que avalan el origen del producto:

1.- La leche debe proceder exclusivamente de ganaderías de ganaderías inscritas y situadas en la isla de Menorca.

2.- El ordeño y, en su caso, la conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por la entidad encargada del control.

3.- El queso amparado por la Denominación de Origen se elabora exclusivamente en queserías inscritas en el correspondiente registro y controladas por la entidad encargada del control.

4.- La maduración se realiza en locales inscritos y controlados por la entidad encargada del control.

5.- El producto final se somete a los análisis fisicoquímicos y organolépticos adecuados para poder garantizar la calidad.

6.- Superados todos los controles anteriores, el queso sale al mercado con la garantía de su origen materializada en el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y un número de control.

E) Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración del queso de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca procederá de ganaderías inscritas y reunirá las condiciones indicadas en el apartado B).

Las queserías artesanales elaboran el queso con leche cruda, inmediatamente después de cada ordeño; en cambio, las industrias lo pueden elaborar con leche que haya sido sometida a algún proceso o método de conservación.

Para la coagulación se utilizará la dosis de cuajo necesaria para que se realice en un tiempo mínimo de 30- 40 minutos, a una temperatura entre 30 y 34 ºC; debiendo mantenerse esta temperatura durante el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

El corte se hace hasta conseguir un grano de tamaño pequeño, en torno a 1 cm, que dejando reposar unos 10 minutos antes de eliminar el suero.

El moldeado del queso Mahón-Menorca Artesano se hace manualmente mediante el "fogasser", lienzo cuadrado de algodón; para el queso Mahón-Menorca, pueden utilizarse moldes especiales que proporcionan la forma característica del queso.

Después del prensado, que dura alrededor de 10 horas, se salan las piezas por inmersión en salmuera a saturación durante un tiempo máximo de 48 horas. Concluido el salado, los quesos se orean en locales ventilados durante un tiempo de 3 o 4 días y posteriormente se trasladan a los locales de maduración, donde estarán hasta conseguir las características peculiares del tipo de comercialización (semicurado, inferior a 150 días y curado, superior a 150 días).

Durante la maduración las piezas son volteadas y limpiadas externamente con cierta periodicidad.

Otra práctica particular del queso Mahón-Menorca Artesà es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, la cual se unta con mantequilla de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva y pimentón.

Esta operación, que se llevará a cabo en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración, impide el secamiento brusco de la corteza de los quesos y les proporciona el color y aspecto externo característico.

F) Vínculo

1.- Histórico

A causa de las condiciones del terreno y del clima, y especialmente la influencia de los vientos, la ganadería ha tenido en Menorca siempre más importancia que la agricultura.

Los antiguos navegantes griegos conocían la riqueza ganadera de la isla de Menorca a la cual denominaban *Meloussa* ('tierra de ganado'). Hay constancia documentada de la elaboración de queso en el siglo V por la carta encíclica del Obispo Sever el año 417, que se conserva a la Biblioteca Vaticana, así como de un comercio importante de este producto desde la edad media con otros puntos del Mediterráneo. Desde el siglo XV, la sociedad comercial de los hermanos Datini de Lucca (Toscana) extendió sus redes en la isla de Menorca, donde enviaban mercaderes para comprar lanas y quesos.

La primera dominación británica (1713-1756) dio un gran impulso a la ordenación pecuaria y a la producción de queso. El gobernador Kane importó vacas y puso en práctica una política encaminada a mejorar los pastos, y favoreció la producción y exportación quesera.

Durante el siglo XVIII, el Puerto de Mahón se incorpora como eslabón en el comercio con Oriente, entre Gibraltar y Malta. Las autoridades militares, al relacionar las exportaciones de queso menorquín, añadían *Mahón* para indicar el puerto de procedencia, con lo cual —si bien el producto era, y es, elaborado en toda la isla de Menorca- adquirió la denominación *Formatge Mahón-Menorca* con la cual hoy se conoce.

Por orden de 12 de noviembre de 1980 del Ministerio de Agricultura se reconoció, con carácter provisional, la Denominación de Origen Mahón y se registró como Denominación de Origen Protegida mediante el Reglamento (CE) 1107/96 de la Comisión.

Posteriormente, el Reglamento 913/2001 de la Comisión modificó la denominación *Mahón* para *Mahón-Menorca*.

2.- Natural
***a)* Orografía**

La isla de Menorca tiene una extensión aproximada de 689 km^2, en los que se distinguen dos zonas: la tramontana, en el norte, más abrupta, y el migjorn, en el sur, con relieve más suave y homogéneo, aunque con presencia de barrancos más profundos. La cota máxima de la isla se encuentra en la montaña del Toro, de 358 m de altitud.

***b)* Suelos**

Se distinguen marcadamente dos zonas geológicas: la franja costera, que va desde el Puerto de Mahón hasta el cabo de Favàritx, constituida por un conjunto de terrenos primarios del carbonífero; se trata de sedimentos homogéneos, pelitas con intercalaciones de grauvacas con niveles calcáreos poco o nada detríticos a los cuales se superponen estratos del trias, que alternan con depósitos jurásicos y/o cretáceos, fruto de las sucesivas invasiones marinas.

La mitad meridional está formada por una muestra calcárea y pedregosa, constituida íntegramente por sedimentos miocenos, que aparece surcada por barrancos profundos.

***c)* Clima**

El clima es benigno, no sobrepasa los 34 ºC en verano ni disminuye por debajo de los 5 ºC en invierno; la temperatura media en verano es de 23 ºC y 10 ºC en invierno.

La precipitación media anual es un poco superior a los 600 mm, lo cual, junto con el abundante rocío, a causa de la alta humedad relativa por la proximidad al mar, permite la obtención de pasto suficiente para alimentar en la isla una cabaña bovina próxima a 20.000 cabezas, de las cuales aproximadamente 15.000 son vacas de ordeño.

***d)* Hidrografía**

La red hidrográfica está constituida por lechos secos de torrente y barrancos por los cuales sólo discurre el agua después de las lluvias fuertes. Los principales torrentes son el Gorg, Fontanelles, na Porca, Algendar i Trebalúger.

***e)* Flora y prados naturales**

Los prados naturales generalmente se asientan sobre terrenos dedicados anteriormente a ser labrados y que la actividad ganadera ha desplazado al agrícola.

Se trata de formaciones espontáneas de densas y altas hierbas en que predominan las gramíneas y leguminosas de alto valor de pasto. Los pastos son aprovechados directamente desde noviembre a mayo. Los excedentes de forraje

son ensilados y henificados en primavera (abril-mayo) con el fin de mantener al ganado los meses con falta de pastos.

La flora está constituida principalmente por zulla, vallico, agropyrum, cebada, avena, tréboles y ray grass.

Es frecuente la presencia de arbolado con un poco de matorral, representado por pies dispersos de encina, acebuche y pequeñas manchas de lentiscos.

3.- Sistemas de producción y elaboración

***a)* Producción**

Las condiciones de clima y suelo ya descritas han propiciado que la isla de Menorca haya decantado su producción agraria hacia la ganadería de vacuno de leche.

La propiedad rural está dividida en "llocs", explotaciones agropecuarias regidas normalmente por una familia que habita en la casa, cultivando la tierra y manejando el ganado, según prácticas tradicionales.

Tradicionalmente se han llevado a término cultivos rotacionales. Así apareció la división en "sementeres" (porciones) que permitía un cultivo cíclico: el primer año, cereales, el segundo, plantas forrajeras y el tercero, "guaret" (barbecho).

Las limitaciones de agua en Menorca, por su salinidad, profundidad de los acuíferos, prioridad para el consumo humano, etc., hace que el regadío sea escaso, no alcanzando el 8% de la SAU, y localizado mayoritariamente en el término municipal de Ciutadella. Se trata de producciones forrajeras que se asientan sobre parcelas rotacionales. Los cultivos base de las alternativas son la alfalfa y el raigrás italiano, que se alternan con maíz, sorgo, bersin y bromo.

La tendencia actual es ir hacia la siega en las parcelas más aptas, manteniendo el pastoreo en vertientes y terrenos de difícil mecanización.

Estas producciones son la base de la alimentación del ganado, que lo aprovechará mediante el pastoreo controlado, mediante "tanques" de otoño a primavera.

Durante el verano las vacas pastan de noche, consumiendo rastrojos.

La imagen característica del paisaje menorquín, durante buena parte del año, es una combinación de verdes de diferentes tonalidades, según los cultivos, prados o masas arbóreas, surcado por una tupida red de paredes de piedra, relacionada con la especialización pecuaria de la isla y consecuencia de la escasa profundidad de las tierras y la abundancia de afloramiento de roca. Se calcula que hay más de

15.000 km. de paredes de piedra que sirven de cerramiento de cercas o “tanques” que facilitan un pastoreo racional y permiten ahorrar mano de obra en la custodia del ganado.

***b)* Elaboración**

Uno de los elementos más peculiares de la elaboración del queso “Mahón-Menorca” lo encontramos en su forma tradicional de realizar el moldeado. La cuajada, una vez cortada y desuerada, se coloca en un lienzo cuadrado de algodón denominado “fogasser”, que se suspende por sus cuatro vértices y se coloca sobre una mesa de escurrido, en la que, mediante hábiles manipulaciones, se consigue eliminar el suero y dar cohesión a la pasta.

Esta fase supone, además, un primer estadio del prensado en el que el queso empieza a adquirir su forma peculiar.

Acabada esta fase, se unen los cuatro vértices del lienzo, atándolo con el “lligam”, cordel resultante del trenzado de hilos finos con un palito en su extremo que sirve para favorecer el tensado. El “lligam” aprieta la bolsa a medida que el cordel da vueltas alrededor de los cuadro vértices unidos del “fogasser”, pero sin llegar a hacer nudos, simplemente por la tensión del cordel.

Las arrugas provocadas por la unión de los cuatro vértices del lienzo, dejan durante el prensado una marca especial en la cara superior del queso, que se llama “mamella”.

Después del prensado, se retira el lienzo de las piezas y se sumergen en salmuera.

Otra práctica particular del queso “Mahón-Menorca Artesano” es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, untándola con manteca de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva y pimentón. Esta operación, que se realizará en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración, impide el secado brusco de la corteza de los quesos, y les proporciona el color y aspecto externo característico.

G) Estructura de control

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca
Carretera des Grau, km 0,5.
07700 - Mahón (Menorca). Islas Baleares. España.
Teléfono: 971 36 22 95 Fax 971 36 82 60
Email: quesomahon@infotelecom.es
http://www.quesomahonmenorca.com

Es una organización autorizada por la autoridad competente y acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con el número: 96 /C-PR 179.

H) Etiquetado

Figurará obligatoriamente la mención Queso Mahón-Menorca.
La etiqueta del queso destinado al consumo incluirá el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y un número de control.



ANEXO II
Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca

TÍTULO I. CONSEJO REGULADOR

Artículo 1.
Definición y régimen de actuación

1. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público de base asociativa, a la cual se atribuye la gestión de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca, con las funciones que determinan el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y de otros organismos de gestión y de control de denominación de calidad, y el resto de normativa que le sea aplicable.

2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. Con respecto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto, con carácter general, al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que se debe aplicar el derecho administrativo.

3. El consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca ejerce la tutela administrativa del Consejo Regulador.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tienen carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se deben hacer públicos mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o por otros sistemas que permitan la difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador se deben notificar de manera individual.

5. Los acuerdos y las decisiones del Consejo Regulador que afectan el control o certificación se deben comunicar a las entidades de certificación autorizadas para certificar el queso de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca y al departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca en un plazo máximo de diez días a contar desde que se hayan adoptado.

6. Contra los actos y los acuerdos del Consejo Regulador sujetos al derecho administrativo se puede interponer un recurso de alzada ante el consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca en el plazo y con los requisitos que establece la normativa que regula el procedimiento administrativo.

7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador se deben regir por principios democráticos.

8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado
   a) En cuanto al territorio, por la zona de producción, elaboración y maduración.
   b) Con respecto a los productos, los destinados a la elaboración de Queso de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca en cualquiera de las fases de producción, elaboración, maduración, envasado, almacenaje y circulación.
   c) Con respecto a los sujetos, para las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en cualquiera de los censos.

Artículo 2.
Finalidades y funciones

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, la defensa, la garantía y la promoción del Queso de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.

2. De acuerdo con el Decreto 49/2004 y con el resto de normativa que sea aplicable, el Consejo Regulador ejerce las funciones siguientes:

   a) Proponer las posibles modificaciones del Reglamento al consejero de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca del Gobierno de las Islas Baleares.
   b) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.
   c) Orientar la producción y la calidad de los quesos, promocionar los quesos amparados e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
   d) Velar por el cumplimiento de este Reglamento y del pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto que se haga delante de los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
   e) Crear y mantener actualizados los censos de inscritos de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.
   f) Establecer los requisitos mínimos de control a que se debe someter cada operador inscrito en las fases de producción, elaboración, envasado, almacenaje y comercialización del producto amparado y, si procede, los requisitos mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
   g) Establecer los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación con los aspectos relacionados con el queso Mahón-Menorca.

h) Expedir, si procede, los certificados, y establecer los mecanismos de control.
i) Elaborar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, y cualquier otra información que sea requerida, y comunicar esta información al departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca.
j) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para financiar el Consejo Regulador, de acuerdo con lo que dispone este Reglamento.
k) Elaborar anualmente una memoria de las actividades que se han llevado a cabo y de la gestión económica del patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de acabar el primer trimestre del año. Estos documentos deben ser aprobados por el Pleno y enviados al departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca en un plazo máximo de treinta días a contar desde la aprobación.
l) Colaborar con las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas, en particular, en el mantenimiento de los censos públicos oficiales, y con los organismos oficiales de control.
m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y elaboración.
n) Ejercer las competencias que le atribuyan las administraciones públicas mediante delegación o encargo de gestión.
o) Colaborar con las administraciones, empresas públicas o privadas, sociedades mercantiles, asociaciones y/o fundaciones con actividades relacionadas con la defensa, el control, la investigación, la comercialización y/o la promoción de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida.

3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos que establece la normativa aplicable.

4. El Consejo Regulador debe adoptar los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad de los productos y los procesos de producción, elaboración, almacenaje, envasado, etiquetado y comercialización

Artículo 3.
Composición del Consejo Regulador

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca son:

a) El pleno
b) El presidente
c) El vicepresidente
d) El secretario

e) Las comisiones permanentes

2. El procedimiento para elegir los titulares de estos órganos es el que establece el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el cual se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

3. El Consejo Regulador, para las funciones que tiene encomendadas, debe disponer del personal o los servicios necesarios, cuya dirección recae en la persona que designe el Pleno.

4. Para llevar a cabo sus actividades, el Consejo Regulador puede disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que tenga dotación aprobada para este concepto en los presupuestos.

5. Los miembros y el personal del Consejo Regulador están obligados a guardar confidencialidad absoluta respecto de la información y los datos que recojan y conozcan en el curso de las actividades propias

Artículo 4.
El Pleno del Consejo Regulador

1. El Pleno del Consejo Regulador está formado por:

   a) Un presidente, designado por el consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca, a propuesta del Pleno.
   b) Un vicepresidente, designado por el consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca, a propuesta del Pleno.
   c) Cuatro vocales, en representación del sector ganadero, elegidos por los inscritos en el censo de ganaderías y entre estos.
   d) Cuatro vocales, en representación de los sectores de queserías y de locales de maduración, elegidos por los inscritos en el censo de queserías y de locales de maduración y entre estos
   e) Dos vocales técnicos con conocimientos de ganadería e industria láctea, con voz pero sin voto, designados por el consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca

2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes censos que gestiona el Consejo Regulador con actividad, de acuerdo con lo que establece el Decreto 139/2002.

3. Una misma persona física o jurídica no puede tener representación doble en el Pleno del Consejo Regulador, ni directamente ni por medio de firmas, filiales o socios de la misma empresa.

4. Para cada uno de los cargos de vocal del Consejo Regulador se debe designar un suplente, elegido de la misma manera que el titular.

5. Las vocalías se renovaran cada cuatro años. Los vocales pueden ser reelegidos.

6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, debe ser sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.

7. El plazo para la toma de posesión de los vocales es, como máximo, de un mes a contar desde la fecha de la designación.

8. Se debe dar de baja del Pleno del Consejo Regulador cualquier miembro que, durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado, tanto si lo es personalmente como si lo es la firma a la cual pertenece, por la comisión de una infracción grave en las materias que regula este Reglamento o el Pliego de Condiciones

9. También es motivo de baja no asistir injustificadamente a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, darse de baja en los censos o dejar de estar vinculado al sector que representa.

10. El Pleno del Consejo Regulador se debe reunir cuando lo convoque el presidente, por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, como mínimo una vez cada trimestre.

11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se rigen por lo que se establece a continuación:

    a) Se deben convocar mediante una comunicación personal a los miembros por cualquier medio válido en derecho que deje constancia de la recepción de esta comunicación, con al menos cuatro días de antelación.
    b) La convocatoria debe ir acompañada del orden del día de la sesión, en la cual no se pueden tratar más asuntos que los que se señalen previamente, a menos que estén presentes todos los miembros del Pleno y se declare la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.
    c) Para incluir en el orden del día un asunto determinado, es suficiente que lo solicite a un vocal con ocho días de antelación como mínimo.
    d) En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del presidente o de la mitad de los vocales, se deben citar los vocales de la

manera establecida en el apartado *a)* con dos días de antelación como mínimo.

e) Para que la constitución de la sesión sea válida, es necesaria la presencia del presidente y del secretario o, si procede, de los que los sustituyan, y más de la mitad de los miembros del Pleno.

f) Cuando un titular no pueda asistir a la sesión lo debe notificar a su suplente, para que lo sustituya, y al presidente o al secretario del Consejo Regulador.

g) Los acuerdos se adoptaran por mayoría simple de los miembros presentes con derecho al voto. El presidente tiene derecho al voto de calidad. Las propuestas de modificación del pliego de condiciones o de modificación de este Reglamento necesitan la aprobación de las dos terceras partes de los miembros con derecho al voto.

h) Los asistentes a las sesiones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y a no hacer uso de la información de terceros a la cual tengan acceso.

12. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

a) Gestionar la Denominación de Origen Protegida Mahón Menorca.

b) Aprobar el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca y enviarlo al consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca.

c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.

d) Aprobar la memoria anual de las actividades que se han llevado a cabo.

e) Aprobar la memoria de la gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.

f) Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente al consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca.

g) Aprobar, si procede, el reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador.

h) Ejercer todas las funciones no asignadas en otro órgano del Consejo Regulador.

Artículo 5.
El presidente del Consejo Regulador

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.

2. Son funciones del presidente:

a) Representar el Consejo Regulador. Puede delegar esta representación de manera expresa en un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.
b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y complementarias.
c) Administrar los ingresos y los fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Pleno.
d) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, fijar el orden del día, someter a la decisión de este los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
e) Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo Regulador, con la autorización previa del Pleno.
f) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
g) Informar al consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca de las incidencias que ocurran en la producción y en el mercado.
h) Enviar al consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca los acuerdos que adopte el Pleno, para el cumplimiento general, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y también los que, por su importancia, estime que la administración competente deba conocer.
i) Ejercer cualquier otra función que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomienden las administraciones públicas, en el ámbito de las competencias respectivas.

3. El presidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido.

4. El presidente cesa:

   a) Al expirar el plazo de su mandato.
   b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
   c) Por decisión motivada del consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca, a propuesta del Pleno.

5. En caso de cese o defunción del presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, debe proponer un candidato para la presidencia al consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca. La duración del mandato del nuevo presidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 6.
El vicepresidente del Consejo Regulador

1. Son funciones del vicepresidente:

a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz pero sin voto. Tiene derecho al voto cuando ejerza de presidente.
b) Colaborar en el desarrollo de las funciones del presidente.
c) Ejercer las funciones que el presidente expresamente le delegue.
d) Sustituir al presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad.

2. El vicepresidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido.

3. El vicepresidente cesa:
   a) Al expirar el plazo de su mandato.
   b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
   c) Por decisión motivada del consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca, a propuesta del Pleno.

4. En caso de cese o defunción del vicepresidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, debe proponer un candidato para la vicepresidencia al consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca. La duración del mandato del nuevo vicepresidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 7.
El secretario

1. El Consejo Regulador debe disponer de un secretario designado por el Pleno, a propuesta del presidente, de quien depende directamente.

2. Le corresponden la dirección, la gestión y la coordinación general técnica y administrativa de los órganos, los servicios y las dependencias del Consejo Regulador; además, ejerce las funciones siguientes:

   a) Dirigir y gestionar al personal al servicio del Consejo Regulador.
   b) Redactar el anteproyecto del presupuesto y la memoria anual de actividades.
   c) Actuar como secretario del Pleno, con voz pero sin voto.
   d) Velar por el cumplimiento de la normativa vigente, y advertir de cualquier desviación que se pueda producir.
   e) Convocar, por orden del presidente, las sesiones del Pleno.
   f) Expedir los certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de las personas interesadas.
   g) Cumplir las órdenes que reciba del presidente, de acuerdo con el Reglamento, el sistema de gestión de la calidad y la normativa vigente.

h) Ejercer cualquier otra función que le atribuyan la normativa vigente o el sistema de gestión de la calidad.

Artículo 8.
La Comisión Permanente

1. Para resolver cuestiones de trámite y en los casos en que se estime necesario, el Pleno del Consejo Regulador puede constituir una o varias comisiones permanentes, que estarán formadas por el presidente y dos vocales titulares, uno del sector ganadero y otro de los sectores de queserías y de locales de maduración, designados por el Pleno del Consejo Regulador.

2. En la sesión en que se acuerde la constitución de la Comisión Permanente se designaran los miembros que la forman y también se acordaran las misiones específicas que le corresponden y las funciones que deba ejercer. Todos los acuerdos que se tomen en la Comisión Permanente se deben comunicar al Pleno del Consejo en la primera reunión que se lleve a cabo.

TÍTULO II CENSO
Artículo 9.
Los censos

1. El Consejo Regulador debe gestionar los censos siguientes:

   a) Censo de ganaderías.
   b) Censo de queserías.
   c) Censo de locales de maduración.

2. Las comunicaciones de inscripción en los censos, en impresos normalizados y en los formatos establecidos, se deben dirigir al Consejo Regulador acompañados de la documentación que requiera el sistema de gestión de la calidad.

3. El Consejo Regulador, para inscribir los operadores en los censos, debe llevar a cabo los actos necesarios para comprobar los datos indicados en las solicitudes de inscripción que tenga que resolver.

4. El Consejo Regulador debe denegar las solicitudes que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador.

5. En caso de que el solicitante no esté de acuerdo con la resolución de inscripción en el censo, puede interponer un recurso de alzada ante el consejero ejecutivo del departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca.

6. Para la vigencia de las inscripciones es indispensable cumplir, en todo momento, los requisitos que establecen este título, el pliego de condiciones y el sistema de gestión de la calidad y procedimientos, y comunicar cualquier variación que se produzca en los datos suministrados en la inscripción inicial. La inscripción a estos censos no exime de la obligación de inscribirse en cualquiera otro que establezca la legislación vigente.

Artículo 10.
Censo de ganaderías

1. En el Censo de ganaderías únicamente se pueden inscribir las explotaciones ganaderas situadas en la zona de producción, inscritas previamente en el Registro Insular Agrario de Menorca.

2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el sistema de gestión de la calidad.

3. El Consejo Regulador facilitara a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Censo de ganaderías un documento en que se acredite la inscripción.

Artículo 11.
Censo de queserías

1. Se deben inscribir en el Censo de queserías todas las queserías situadas en la zona de elaboración que sean aptos para elaborar quesos que puedan optar a utilizar la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca y que cumplan todos los requisitos que estipulan el pliego de condiciones, el Reglamento y el sistema de gestión de la calidad.

2. En la inscripción figuraran los datos que establezca el sistema de gestión de la calidad.

3. En las queserías inscritas se podrán elaborar otros quesos de tipo diferente del de los quesos protegidos, siempre que sean fácilmente identificables por el formato y/o aspecto externo. Las queserías que elaboren diferentes tipos de queso se someterán a las normas que a este efecto establezca el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida para controlar estos productos.

Artículo 12.
Censo de locales de maduración

1. El Censo de locales de maduración contará con todos los establecimientos situados en la zona de elaboración que se dedican a madurar las ”fogasses” de queso y que puedan optar a ser comercializados como Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca y que cumplan todos los requisitos que se establecen en el pliego de condiciones, el Reglamento y el sistema de gestión de la calidad.

2. En la inscripción, figuraran los datos que establezca el sistema de gestión de la calidad.

3. Los locales de maduración inscritos podrán madurar quesos no amparados por la Denominación de Origen Protegida, siempre que estos sean fácilmente identificables por el formato y/o aspecto externo y no se puedan confundir con los quesos protegidos. Estos maduradores se someterán a las normas que a este efecto establezca el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida para controlar estos productos.

Artículo 13.
Vigencia de los Censos

1. Para la vigencia de las inscripciones en los Censos es indispensable cumplir en todo momento los requisitos que establecen este Reglamento, el pliego de condiciones, el sistema de gestión de la calidad y los acuerdos del Consejo Regulador.

2. El operador debe comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción.

3. El Consejo Regulador puede revocar las inscripciones cuando los titulares no se atiendan a los preceptos que se establezcan.

4. El Consejo Regulador debe comprobar periódicamente la exactitud de las inscripciones y adoptara las medidas adecuadas para asegurar que se cumplen los preceptos aplicables.

5. Las inscripciones a los diferentes censos se deben renovar cada cuatro años en la forma que determine el Consejo Regulador.

6. Las inscripciones y las bajas en el censo son voluntarias.

TÍTULO III. DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 14.
Titulares de los derechos y de las obligaciones

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en los Censo de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca pueden producir leche destinada a elaborar quesos de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca; elaborar o madurar quesos de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.

2. Sólo se puede aplicar la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca en los quesos elaborados con leche de ganaderías inscritas en el Censo de ganaderías, elaborados y madurados en establecimientos inscritos en los Censo de queserías y de maduradores; y producidos y elaborados de acuerdo con las normas que establezcan el pliego de condiciones, el sistema de gestión de la calidad y este Reglamento, y que cumplan las características analíticas y organolépticas propias que establece el pliego de condiciones.

3. Las personas inscritas en los Censos están obligadas a cumplir las disposiciones de este Reglamento, el Pliego de Condiciones, el sistema de gestión de la calidad, los acuerdos del Consejo Regulador y las normas que, en el ámbito de las propias competencias, dicten las autoridades competentes del Consejo Insular de Menorca, del Gobierno de las Islas Baleares, el Estado español y la Unión Europea.

4. Las personas inscritas en los Censos están obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.

5. Para ejercer cualquier derecho que establece este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de explotaciones ganaderas, queserías y locales de maduración deben estar al día del pago de sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.

6. El Consejo Regulador debe comunicar al departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca los acuerdos que afecten a los derechos y las obligaciones de las personas inscritas.

Artículo 15.
Actividades permitidas y prohibidas

Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas queserías y locales de maduración sólo podrán tener almacenados los productos susceptibles de ser amparados por la DOP, en los locales declarados en la inscripción. Se podrán

tener almacenados los productos no amparados por la DOP, siempre y cuando se garantice la trazabilidad de los productos amparados.

Artículo 16.
Identificación de los inscritos

1. El Consejo Regulador dispondrá de un logotipo registrado como símbolo de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.

2. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las queserías o instalaciones inscritas y en un lugar destacado figure una placa que refleje esta condición.

Artículo 17.
Desclasificación

1. Cualquier leche y/o queso que presente defectos o alteraciones sensibles o que se haya obtenido o elaborado incumpliendo los preceptos del pliego de condiciones de este Reglamento, del sistema de gestión de la calidad o de la legislación vigente, comportará la pérdida del derecho de uso de la denominación Mahón-Menorca.

2. El ganadero, quesero o madurador debe desclasificar cualquier leche o queso que no cumpla las características para ser amparado con la denominación Mahón-Menorca, en cualquier fase de producción, elaboración o comercialización, y lo comunicara al Consejo Regulador, de acuerdo con lo que establezca el sistema de gestión de la calidad. A partir de este momento, los productos descalificados deben permanecer identificados y bajo la supervisión de este órgano en espacios independientes y rotulados debidamente.

Artículo 18.
Etiquetado

1. En el etiquetado de los quesos debe figurar obligatoriamente la mención *Mahón-Menorca*, de manera destacada y de acuerdo con la legislación aplicable.

2. En el etiquetado del queso destinado al consumo se incluirá el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y un número de control asignado por el Consejo Regulador.

3. Los quesos amparados por la denominación Mahón-Menorca únicamente pueden circular y ser expedidos en envases que no perjudiquen la calidad o el prestigio.

4. Los operadores inscritos deben comunicar al Consejo Regulador los modelos de etiquetado de los quesos acogidos que quieran utilizar, a efectos de comprobar que no inducen a confusión y que no desprestigian la DOP Mahón-Menorca.

5. El Consejo Regulador debe elaborar un censo de los etiquetados de cada operador.

6. Las marcas, los nombres comerciales, los símbolos, las leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda aplicados a los quesos amparados no pueden ser utilizados en la comercialización de otros quesos si inducen a confusión, ni siquiera por los mismos titulares.

7. Los operadores deben instaurar y mantener actualizados un registro de las numeraciones de control utilizadas.

Artículo 19.
Expedición de productos

Las expediciones de leche, "fogasses" y quesos entre los inscritos, incluso las que pertenecen a la misma razón social, se deben acompañar de la documentación que disponga el sistema de gestión de la calidad.

Artículo 20.
Requisitos para la comercialización

1. No se puede destinar a la elaboración de queso amparado ninguna partida de leche, fogasses o quesos que por cualquier causa presenten defectos o alteraciones sensibles o que en la producción o elaboración se hayan incumplido los preceptos del pliego de condiciones, de este Reglamento, del sistema de gestión de la calidad o de la legislación vigente.

2. El titular del local de maduración es el responsable que los quesos que pone en el mercado bajo la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca cumplan todas las exigencias del pliego de condiciones, de este Reglamento y del sistema de Gestión de la Calidad del Consejo Regulador, y en particular las que se refieren al origen y a las características del producto.

Artículo 21.
Obligaciones de los operadores inscritos en los censos

1. Los operadores inscritos en los censos de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca tienen la obligación de llevar un sistema de autocontrol que permita identificar todos los productos del establecimiento y

garantizar la trazabilidad y disponer de las pruebas documentales que acrediten que todas las partidas de queso que ponen en el mercado bajo la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca cumplen todos los requisitos del pliego de condiciones.

2. Los operadores inscritos en los censos de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca tienen las obligaciones de adoptar, en cualquier fase de producción, elaboración, maduración, almacenaje o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de quesos con la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca que no cumpla los requisitos o las características, y deben identificar los productos que no se pueden destinar a quesos Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.

3. Para que sean vigentes las inscripciones en los censos respectivos es imprescindible cumplir los requisitos que establece este Reglamento. Los inscritos comunicaran al Consejo Regulador cualquier variación de los datos suministrados en el momento de la inscripción.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los censos respectivos están obligadas a cumplir las obligaciones de este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador y las decisiones de la entidad de certificación y de las autoridades competentes en materia de denominaciones geográficas protegidas. Además, están obligadas a pagar las cuotas que establezca el Consejo Regulador.

Artículo 22.
Declaraciones

1. Para controlar la producción, la elaboración y las existencias, y también la calidad y el origen de los quesos de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca, las personas físicas o jurídicas inscritas en los censos respectivos tienen las obligaciones siguientes:

   Censo de queserías:

   a-1) Enviarán al Consejo Regulador, con la periodicidad que se señale en el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida y como mínimo anualmente, la relación de los ganaderos que les han suministrado leche durante el plazo anterior y facilitarán los datos a que se refiere el artículo 12. Quedan excluidas de esta obligación cuando la elaboración se haga de manera exclusiva a partir de leche de producción propia.

a-2) Llevaran un registro en el cual figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades de queso fabricados y locales de maduración donde se destinen estos quesos.

a-3) Las queserías industriales enviarán al Consejo Regulador, con la periodicidad que se señale en el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida y como mínimo anualmente, una declaración de producción en que conste la cantidad y procedencia de la leche destinada a la elaboración de queso amparado, cantidad y número de unidades de queso fabricado y comercializado.

a-4) Las queserías artesanas enviarán al Consejo Regulador, con la periodicidad que se señale en el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida y como mínimo anualmente, una declaración de producción en que conste la cantidad de leche destinada a la elaboración de queso amparado, cantidad y número de unidades de queso elaborado y comercializado.

Censo de locales de maduración:

b-1) Llevaran un registro en el cual se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración y el de quesos que se expidan para su comercialización.

b-2) Facilitarán al Consejo Regulador, cada mes, los datos del mes anterior de las ventas efectuadas.

b-3) Los locales de maduración enviarán al Consejo Regulador, con la periodicidad de que se señale en el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida y como mínimo anualmente, una declaración, indicando el número, procedencia y destinación de los quesos que maduraron en sus instalaciones.

2. El Consejo Regulador puede hacer auditorías y ensayos, y tomar muestras para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

3. De acuerdo con la legislación vigente, las declaraciones a que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo cual no se pueden facilitar ni publicar más que en forma numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.

4. Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores son independientes de las obligaciones que la legislación aplicable establece con carácter general para el sector agroalimentario

TÍTULO IV. FINANCIACIÓN

Artículo 23.
Financiación

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca se financia con los recursos siguientes:

a. Los derechos que constituyen su patrimonio y los rendimientos de este.
b. Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno según las necesidades presupuestarias. Las cuotas, las deben abonar las personas inscritas en los censos del Consejo Regulador.
c. Las subvenciones.
d. Las indemnizaciones, las donaciones y los legados de cualquier tipo que le sean atribuidos y que sean aceptados por el Pleno.
e. Los importes recaudados por la prestación de servicios, tanto si son de creación propia como consecuencia de delegación o convenios o conciertos con entidades públicas o privadas.
f. Los provenientes de las exacciones y los beneficios fiscales que se establezcan.
g. Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.

2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y deben estar publicadas o al menos expuestas en las oficinas del Consejo Regulador.

3. El departamento de Medio Ambiente y Reserva de Biosfera del Consejo Insular de Menorca, a iniciativa propia o a petición del Pleno del Consejo Regulador, puede exigir una auditoría de cuentas del Consejo Regulador, que se debe llevar a cabo bajo las directrices de la Intervención General del Consejo Insular de Menorca

Artículo 24.
Régimen contable

1. El Consejo Regulador debe llevar la contabilidad, de acuerdo con los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.

2. La gestión económica se debe que hacer mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se deben incluir los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del funcionamiento normal y los ingresos suficientes.

3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidas al control y a la fiscalización de la Intervención del Consejo Insular de Menorca y de la Sindicatura de Cuentas de las Islas Baleares.

TÍTULO V. SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

Artículo 25.
El comité de certificación y proceso de certificación

1. El Consejo Regulador contará dentro de su estructura con un órgano de control, acreditado de acuerdo con la norma ISO/IEC17065:2012, que ejercerá las funciones de control y certificación de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.

2. El órgano de control disfrutará de plena independencia en el ejercicio de las funciones que le sean encomendadas y las ejercerá de manera separada e independiente de las funciones de gestión. El ejercicio de estas funciones se realizará de acuerdo con lo que establece este reglamento, el sistema de gestión de la calidad de la Denominación de Origen Protegida y la normativa vigente.

3. La dirección del órgano de control del Consejo Regulador corresponde al Comité de Certificación de la Denominación de Origen Protegida.

4. El Comité de Certificación, la función, composición y nombramiento del cual se efectuará de acuerdo con el sistema de gestión de la calidad de la denominación de origen protegida y la legislación vigente, estará integrado por un mínimo de tres miembros representantes de las diferentes partes interesadas:

   a) Productores, elaboradores y maduradores
   b) Consumidores
   c) Expertos en la evaluación de la conformidad del producto

5. El Comité de Certificación tendrá como función tomar decisiones relativas a la certificación, para lo cual podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios, de la misma manera que, si hace falta, se podrá constituir un comité de calificación.

6. Para los servicios de control o vigilancia, el órgano de control del Consejo Regulador contará con inspectores y/o servicios de inspección. Estos inspectores y/o servicios de inspección serán designados por el Comité de Certificación.

7. Las actas de inspección serán suscritas por el personal inspector y/o servicios de inspección y el propietario o representante de la ganadería, quesería y local de maduración, establecimiento o almacén, o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta todos los datos o manifestaciones que consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignen, así como todas las incidencias que ocurran en el acto de la inspección o levantamiento del acta.

8. En el caso que el inspector y/o servicios de inspección o el propietario de la mercancía o representante de esta lo estimen conveniente, se tomarán muestras, de acuerdo con la especificación en el sistema de gestión de la calidad de la denominación de origen protegida, del producto objeto de la inspección.

9. Cuando el inspector y/o servicios de inspección del Consejo Regulador lo estimen necesario, podrán disponer que determinados lotes de producto no puedan ser comercializados amparados por la denominación de origen protegida, hasta que se resuelvan las dudas que puedan existir sobre su adecuación a lo que dispone el presente reglamento.

10. Pueden llevar a cabo también el control y la certificación de los quesos de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca otras entidades de certificación acreditadas de acuerdo con la norma ISO/IEC17065:2012 y autorizadas por el órgano competente en materias de denominaciones de origen de la isla de Menorca. Estas entidades de certificación deben actuar de acuerdo con el sistema de gestión de la calidad de la denominación de origen protegida Mahón-Menorca y conservaran los expedientes, la documentación y los datos de los controles efectuados y de las certificaciones emitidas, a disposición del Consejo Regulador y de la autoridad competente, durante un plazo de seis años.