

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

8890 ORDEN APA/1540/2005, de 17 de mayo, por la que se ratifica el reglamento de la denominación de origen protegida «San Simón da Costa» y de su Consejo Regulador.

El artículo 5 del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, dispone, de conformidad con lo previsto en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, que se podrá conceder una protección nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro de la denominación a la Comisión Europea.

Transmitida la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y disposiciones complementarias, y aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa», por Orden de 18 de noviembre de 2004 de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 4189/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de agricultura y pesca, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratificar y publicar dicho Reglamento.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa» y de su Consejo Regulador.*

Se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 2004 de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia, que figura como Anexo a la presente Orden, al efecto de su protección nacional transitoria en el sentido del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, que cesará a partir de la fecha en que la Comisión Europea adopte una decisión sobre el registro solicitado.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 17 de mayo de 2005.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa» y de su Consejo Regulador.

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1. *Base legal de la protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, y en su reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; en el Real decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que establece la normativa a la que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas de los productos agroalimentarios no vínicos; en la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación espa-

ñola y el Reglamento (CEE) 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios y en el Real decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, quedan amparados con la Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa» los quesos que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su producción, elaboración, maduración y comercialización todos los requisitos exigidos por el mismo, por el pliego de condiciones y por la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

La Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa» no se podrá aplicar a ningún otro tipo de queso más que el definido por este reglamento, ni se podrán utilizar nombres, términos, expresiones, marcas o signos que, por su similitud fonética o gráfica con ésta, puedan inducir a confusión con los que son objeto de protección, aún en el caso de que vayan precedidos por las expresiones «tipo», «estilo», «elaborado en», «envasado en» u otras análogas.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

1. La defensa de la denominación de origen protegida San Simón da Costa, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad del queso amparado, se encomiendan al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «San Simón da Costa», a la consellería competente en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Comisión de las Comunidades Europeas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. La consellería competente en materia de política agroalimentaria aprobará el manual de calidad y procedimientos, elaborado por el consejo regulador en aplicación de la Norma EN 45011: «Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan certificación de productos», que será puesto a disposición de los inscritos.

3. El consejo regulador elevará a la consellería competente en materia de política agroalimentaria, los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de los inscritos, para su aprobación.

CAPÍTULO II

De la producción de leche

Artículo 4. *Zona de producción.*

La zona de producción de leche apta para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa está constituida por el área geográfica que abarca la comarca de A Terra Chá, que se compone de los siguientes términos municipales, todos ellos de la provincia de Lugo:

Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito y A Pastoriza.

Artículo 5. *Obtención de la leche.*

1. La leche que se utilice para la elaboración del queso San Simón da Costa será leche de vaca procedente de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona y de sus cruces entre sí.

El consejo regulador podrá proponer a la consellería competente en materia de política agroalimentaria la autorización de otras razas o cruces, cuando se compruebe que producen leche apta para la elaboración de los quesos protegidos.

2. La alimentación del ganado se realizará de acuerdo con las prácticas tradicionales, siendo objetivo del consejo regulador favorecer e impulsar el aprovechamiento directo de los pastos, valorándose positivamente el empleo de especies forrajeras características del área protegida, como el nabo forrajero (*Brassica rapa*) y la col forrajera (*Brassica oleracea*), por sus cualidades influyentes en la proteólisis de la leche. El consejo regulador podrá establecer en el manual de calidad normas complementarias con el fin de que la leche destinada a la elaboración del queso San Simón da Costa responda a sus características peculiares de calidad.

3. El manejo y las instalaciones para la explotación del ganado vacuno dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso San Simón da Costa, cumplirán las condiciones establecidas en este reglamento, en el manual de calidad y en la legislación vigente al respecto.

Artículo 6. *Condiciones de la leche.*

1. Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche natural y entera, procedente del ordeño de vacas pertenecientes a explotaciones inscritas en el registro del consejo regulador, siempre que hayan sido saneadas en el período correspondiente, lo cual se acreditará mediante las hojas de saneamiento de la explotación.

2. La leche utilizada debe cumplir las siguientes condiciones:

a) No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración y conservación del queso.

b) En su composición cumplirá los mínimos legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche natural íntegra.

c) Con relación a la calidad y composición de la leche, ésta deberá cumplir la legislación higiénico-sanitaria vigente y ser apta para la fabricación de queso.

d) Se prohíbe todo tipo de estandarización.

3. El ordeño se hará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche, cumpliéndose lo establecido al respecto en la legislación vigente.

4. La leche se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental. La temperatura de conservación no superará los 4 °C.

5. La recogida y el transporte se organizarán y realizarán en las mejores condiciones higiénicas posibles, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas bien mediante cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

6. El consejo regulador vigilará y controlará la obtención, conservación, recogida y transporte de la leche, pudiendo establecer en el manual de calidad normas que garanticen que estas operaciones se realizan sin que disminuyan sus cualidades higiénico-sanitarias y, en todo caso, con carácter complementario a lo establecido en esta materia por la normativa vigente

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 7. *Zona de elaboración.*

La elaboración, maduración y ahumado del queso amparado por la denominación de origen protegida deberán efectuarse en instalaciones adecuadas, situadas dentro de la zona de producción de la leche delimitada en el artículo 4 de este reglamento, e inscritas en los correspondientes registros del consejo regulador.

Artículo 8. *Técnicas de producción.*

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y de los quesos, así como el control de los procesos de producción, elaboración, maduración, ahumado y conservación, se ajustarán a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales señaladas en los artículos siguientes, con el objeto de obtener productos de la máxima calidad, conservando las características tradicionales de los quesos amparados por la denominación de origen protegida «San Simón da Costa».

2. No obstante lo anterior, en el manual de calidad se podrá autorizar el empleo de prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de los países de destino, así como para satisfacer las exigencias de esos mercados.

Artículo 9. *Proceso de elaboración.*

La elaboración del queso se ajustará a lo dispuesto en la legislación vigente.

Se seguirá el siguiente proceso:

a) Coagulación: La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal o con otros enzimas coagulantes autorizados por la legislación vigente y expresamente permitidos en el manual de calidad.

El consejo regulador potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas, que favorezcan la calidad del queso San Simón da Costa.

La leche se cuajará a una temperatura de 31 a 33 °C, durante un tiempo de 30 a 40 minutos, excepto cuando la elaboración fuese con leche cruda, caso en que se podrán variar estos parámetros. El consejo regulador promoverá la investigación de cuajadas de estas características.

b) Corte: Se harán los cortes necesarios para que la granulometría de la cuajada sea del tamaño de granos de entre 5 y 12 mm de diámetro.

c) Moldeado: Se hará en moldes de formas y dimensiones adecuadas para conseguir quesos con las características que se describen en el artículo 11.

d) Prensado: Se efectuará en prensas adecuadas, permaneciendo en ellas por el tiempo necesario, durante un mínimo de 3 horas, en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas.

e) Salado: Se hará en salmuera con una concentración entre el 14 y el 17%, siendo el tiempo máximo de inmersión de 24 horas.

f) Maduración: El período mínimo de maduración será de 45 días para el formato grande, y de 30 días para el formato pequeño o bufón, contados a partir de la finalización de la saladura.

Durante el tiempo que dure la maduración, los quesos serán sometidos a las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que adquieran sus peculiares características.

g) Ahumado: Se realizará al final de la maduración y se empleará el tiempo necesario hasta alcanzar el queso el color característico, evitando, en todo caso, el contacto próximo con el fuego. Siempre se realizará utilizando madera de abedul sin corteza.

Artículo 10. *Prácticas prohibidas.*

Para la elaboración de quesos protegidos por la denominación de origen protegida San Simón da Costa queda prohibido:

a) Utilizar caseína o cualquier tipo de caseinatos, leche en polvo, materias grasas incluida la manteca, así como cualquier tipo de aditivos, incluso los autorizados legalmente cuando no sean expresamente permitidos en el manual de calidad.

b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza del queso y en particular el recubrimiento con parafinas, sustancias plásticas o colorantes –excepto la práctica del ahumado y del tratamiento con aceite de oliva– o la aplicación de antimoho sin la autorización del consejo regulador.

CAPÍTULO IV

Tipos y características de los quesos

Artículo 11. *Características de los quesos.*

1. Los quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa deberán estar elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, que cumpla lo establecido en este reglamento y en el pliego de condiciones, y deberán reunir las características físico-químicas y organolépticas que le son propias.

Los quesos que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por esta denominación de origen protegida.

2. Los elementos más destacados de estos quesos son:

a) Características organolépticas:

Forma: intermedia entre trompo y bala, terminando la parte superior en pico.

Corteza: ahumada, dura e inelástica, de 1 a 3 mm de grosor, de color amarillo-ocre y algo grasienta.

Pasta: textura fina, grasa, semidura, semielástica y densa, de color entre blanca y amarilla, suave al corte, con aroma y sabor característicos.

Ojos: existirán en número no muy elevado, de forma redondeada o irregular, de tamaño variable pero inferior a medio guisante.

b) Características analíticas:

Extracto seco: mínimo un 55%

Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco

Ph: entre 5,0 y 5,6

c) Presentación:

Formato grande, con una maduración mínima de 45 días, un peso al final de ésta de entre 0,8 y 1,5 Kg, y una altura entre 13 y 18 cm.

Formato pequeño o bufón, con una maduración mínima de 30 días, un peso al terminar ésta de entre 0,4 y 0,8 Kg, y una altura entre 10 y 13 cm.

Artículo 12. *Certificación.*

1. Los quesos elaborados y madurados en las queserías y locales de maduración inscritos en el consejo, para poder hacer uso de la denominación de origen protegida «San Simón da Costa», deberán superar un proceso de certificación.

2. El proceso de control y certificación se hará aleatoriamente por partidas o lotes homogéneos, y constará de análisis de las características físico-químicas y organolépticas, siendo estas últimas evaluadas por un comité de calificación, según lo que se contempla en el artículo 34 de este reglamento.

3. En el caso de que se constate cualquier tipo de alteración que perjudique su calidad, o que en su producción, elaboración o maduración no se cumplieren los preceptos de este reglamento, del manual de calidad, y de las demás disposiciones legales que les afecten, los quesos no serán certificados por el consejo regulador.

4. Los quesos no certificados, además de perder el derecho al uso de la denominación, deberán permanecer inmovilizados y perfectamente

identificados, bajo el control del consejo regulador. Para proceder a su movimiento será necesario comunicarlo al consejo con antelación suficiente, para que éste pueda adoptar las medidas de control que considere oportunas.

Estos quesos podrán ser utilizados para obtener otros productos o para consumo directo, pero empleando otras marcas o distintivos, sin el amparo de la denominación y siempre bajo el control del consejo.

5. El consejo regulador establecerá en el manual de calidad las normas que permitan el perfecto control de todos los quesos, e incluso también de las piezas defectuosas o no certificadas, garantizando el origen, pureza y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen protegida «San Simón da Costa».

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 13. *Registros del Consejo Regulador.*

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

- Registro de Explotaciones Ganaderas.
- Registro de Queserías o Industrias de Elaboración.
- Registro de Locales de Maduración y Ahumado.

2. El consejo regulador podrá establecer subcensos dentro de los registros citados anteriormente, si así lo considera oportuno para una mejor gestión de éstos.

3. Las peticiones de inscripción se dirigirán al consejo regulador, en los impresos por él establecidos, acompañando los datos, documentos y comprobantes que sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

4. Formulada la petición, las instalaciones serán inspeccionadas por personal técnico del consejo regulador, con el objeto de comprobar si reúnen las condiciones exigidas en el presente reglamento y en el manual de calidad.

5. El consejo regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este reglamento y a lo establecido en el manual de calidad.

6. El consejo regulador entregará al titular un certificado acreditativo de inscripción, indicando la actividad o actividades para las que queda inscrito.

7. Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas las distintas instalaciones en los registros correspondientes.

8. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos legalmente, debiendo acreditarlo en el momento de solicitar su alta en los registros de la denominación de origen protegida.

9. La inscripción en los registros es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un período de dos años para proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

El titular que se dé de baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el consejo.

10. Las declaraciones que figuren en los registros no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 14. *Registro de Explotaciones Ganaderas.*

1. En este registro se inscribirán todas aquellas explotaciones ganaderas que, estando situadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el manual de calidad, quieran destinar toda o parte de su producción de leche para la elaboración de queso amparado por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. En la inscripción figurarán: el nombre del propietario y, si es el caso, del colono, aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de derecho real o personal que lo faculte para gestionar la explotación; el nombre de dicha explotación, lugar, parroquia y ayuntamiento en el que esté situada; el código de explotación agraria (CEA), el número de hembras reproductoras, así como la hoja de saneamiento ganadero; y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización y adecuada identificación de las explotaciones ganaderas productoras de leche destinada a la elaboración del queso amparado por la denominación de origen protegida.

Artículo 15. *Registro de queserías o industrias de elaboración.*

1. En este registro se inscribirán todas aquellas instalaciones que, estando situadas en la zona de elaboración, lo soliciten, siempre que el consejo regulador compruebe que son aptas para elaborar quesos suscep-

tibles de ser amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y/o arrendatario, en su caso; la denominación o razón social de la empresa, el domicilio social de ésta; la localidad y ayuntamiento donde estén situadas sus instalaciones; sistemas y capacidad de elaboración, número y capacidad de las cámaras frigoríficas, características técnicas de la maquinaria, y cuantos datos se consideren necesarios para la calificación, localización e identificación de la quesería.

Con la solicitud de inscripción se acompañarán planos o croquis acotados de situación, planta y alzados, a escala conveniente, donde se reflejen todos los detalles significativos de construcciones e instalaciones, con una breve descripción.

También se acompañará copia del certificado de inscripción en el Registro de Industrias agrarias, así como de cualquier otro requerido por la legislación vigente.

3. En las queserías inscritas en el registro correspondiente del consejo regulador se podrán elaborar otros tipos de quesos diferentes de los protegidos por la denominación de origen San Simón da Costa, siempre y cuando por su forma y/o características no den lugar a confusión con los quesos amparados.

4. Las instalaciones de elaboración que posean otras líneas de producción distinta del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones establecidas en el manual de calidad para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y la calidad de los amparados por la denominación de origen protegida.

Artículo 16. *Registro de locales de maduración y ahumado.*

1. En este registro se inscribirán todas aquellas instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que el consejo regulador considere que reúnen condiciones para la maduración y ahumado del Queso San Simón da Costa. También se inscribirán las instalaciones anexas destinadas a la conservación de los quesos.

2. Los locales de maduración deben tener las condiciones adecuadas de temperatura, grado higrométrico y ventilación para que los quesos adquieran las características descritas en el artículo 11 de este reglamento.

3. Los requisitos citados en el artículo anterior, son aplicables a su vez en este caso.

4. Los industriales con locales de maduración en los que existan otros tipos de quesos no amparados por la denominación de origen protegida, deberán declarar expresamente el tipo de producto de que se trate y cumplir las normas establecidas al efecto por el consejo regulador en el manual de calidad, para garantizar el perfecto control de los productos y el origen y la calidad de los quesos protegidos.

Artículo 17. *Vigencia y renovación de las inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente reglamento, debiendo comunicar al consejo regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, dentro del plazo de los quince días siguientes a aquel en que se produjo dicha variación. En consecuencia, el consejo regulador podrá suspender cautelar o definitivamente las inscripciones cuando los titulares de éstas no se atengan a tales prescripciones, luego de la instrucción del correspondiente expediente que se sustanciará por las normas del procedimiento administrativo común.

2. El consejo regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en este artículo.

Las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine en el manual de calidad y procedimientos.

CAPÍTULO VI

Derechos y obligaciones

Artículo 18. *Titulares de los derechos.*

1. Solo las personas físicas o jurídicas con ganaderías inscritas en el correspondiente registro, podrán producir leche con destino a la elaboración del queso que opte a ser amparado por la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. Solo las personas físicas o jurídicas que tengan locales de elaboración o de maduración y ahumado inscritos en los registros previstos en el artículo 13 de este reglamento, podrán elaborar o madurar, respectivamente, los quesos que opten a ser amparados por la denominación y a ser expedidos al mercado debidamente identificados para su comercialización.

3. Solo se podrá aplicar la denominación de origen protegida San Simón da Costa a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en los registros del consejo regulador, que hayan sido elaborados y madurados conforme a las normas exigidas por este reglamento y a las establecidas en el manual de calidad y que reúnan las características físico-químicas y organolépticas que les son propias y que se recogen el artículo 11.

4. El derecho al uso de la denominación de origen protegida San Simón da Costa y de sus símbolos, anagramas y logotipo, en la propaganda, publicidad, documentación, precintas y etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los diferentes registros del consejo regulador.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento, del pliego de condiciones, del manual de calidad y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten la consellería competente en materia de política agroalimentaria y el consejo regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el consejo regulador, las personas inscritas deberán estar al corriente en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

Artículo 19. *Nombres comerciales.*

1. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia a los nombres geográficos protegidos por la denominación, únicamente podrán emplearse para la comercialización o propaganda de productos amparados y previa autorización expresa del consejo regulador. Para que tal autorización se produzca deberán solicitarlo al consejo regulador con los comprobantes que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan en todo cuanto concierne al uso de dicho nombre.

2. Los nombres comerciales, marcas autorizadas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicados al queso protegido por la denominación, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos no amparados por la denominación.

Excepcionalmente, a petición del interesado, el consejo regulador podrá admitir el uso en otros quesos de marcas autorizadas, cuando entiendan que dicho empleo no perjudica a la denominación de origen, debiéndose introducir, en todo caso, en el etiquetado, presentación y publicidad de estos quesos elementos suficientes que permitan diferenciar de manera clara y sencilla el producto con denominación del que no la tiene, para evitar, en todo caso, la confusión en el consumidor.

3. En el caso de que una marca autorizada deje de utilizarse en los quesos de la denominación de origen protegida, no podrá ser utilizada para ningún tipo de queso durante un período de tres años, salvo que dicha marca se hubiese acogido a la excepción prevista en el párrafo anterior.

Artículo 20. *Etiquetado.*

1. Las etiquetas comerciales, antes de su puesta en circulación, deberán ser autorizadas por el consejo regulador, a los efectos que se relacionan en este reglamento. Será denegada la autorización de aquellas etiquetas incorrectas o que por cualquier causa puedan inducir a confusión al consumidor. También podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, instruyendo expediente conforme a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

En todo caso, se respetarán las competencias que correspondan a otras instituciones en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales de etiquetado.

2. En las etiquetas correspondientes a las marcas propias de cada elaborador, utilizadas en los quesos amparados, debe figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención denominación de origen protegida San Simón da Costa, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

Artículo 21. *Contraetiqueta y logotipo.*

1. Los quesos amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el consejo regulador, de acuerdo con las normas recogidas en el manual de calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

2. El consejo regulador adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la denominación de origen protegida San Simón da Costa, una vez aprobado por la consellería competente en materia de política agroalimentaria.

3. El consejo regulador podrá obligar a que en el exterior de los locales de elaboración y de maduración inscritos, en un lugar destacado, figure una placa donde se reproduzca el logotipo de la denominación de origen protegida.

4. Los establecimientos de venta al por menor que expendan queso amparado por la denominación de origen protegida, podrán utilizar el distintivo propio de la misma, colocado de forma visible y de manera que permita una correcta identificación del producto amparado.

Artículo 22. *Circulación del producto.*

Toda expedición de quesos con derecho a protección que se realice entre firmas inscritas, aún pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada de un volante de circulación expedido por el consejo regulador, en la forma que se determine en el manual de calidad, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

Artículo 23. *Envasado y comercialización.*

1. El queso amparado por la denominación de origen protegida San Simón da Costa solo podrá comercializarse si su corteza conserva las características externas y naturales de la maduración y ahumado.

2. Los quesos protegidos por la denominación de origen solo podrán circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones de maduración inscritas, en envases autorizados por el consejo regulador que no perjudiquen a su calidad e imagen y que cumplan lo previsto en la legislación vigente.

3. La comercialización de los quesos con denominación se hará por piezas enteras, aunque el consejo podrá autorizar la comercialización del queso en porciones, admitiéndose su corte y troceado en los puntos de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

4. Para la promoción y defensa de la denominación, incluso fuera del área de elaboración, el consejo regulador podrá establecer acuerdos de colaboración con grandes superficies, tiendas especializadas y otros canales de distribución para desarrollar tanto actividades informativas como formativas.

Artículo 24. *Controles.*

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones ganaderas, las instalaciones y los productos, estarán sometidas al control realizado por el consejo regulador, con objeto de verificar que los productos que ostenten la denominación de origen protegida San Simón da Costa, cumplan los requisitos de este reglamento.

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

3. El consejo regulador controlará las cantidades de queso amparado por la denominación de origen protegida expedidas al mercado por cada firma inscrita en los correspondientes registros del consejo, para verificar que es correcta su relación con el volumen de leche adquirida a las explotaciones censadas, con las propias existencias y con las adquisiciones de queso amparado a otras firmas inscritas.

4. Cuando se compruebe que la materia prima o los quesos elaborados no se obtuvieron de acuerdo a los requisitos de este reglamento o éstos presenten defectos o alteraciones sensibles, no podrán comercializarse bajo el amparo de la denominación de origen protegida San Simón da Costa sin perjuicio de la incoación, en su caso, del correspondiente procedimiento sancionador.

Artículo 25. *Declaraciones para el control.*

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

a) Todos los propietarios de explotaciones ganaderas inscritas presentarán al consejo regulador, en la primera quincena de cada semestre, declaración de la producción lechera procedente de los animales censados, obtenida en el semestre anterior, indicando también el destino de la leche y el nombre del comprador en caso de venta.

b) Todas las firmas inscritas en el registro de queserías llevarán un libro de control, según modelo aprobado por el consejo regulador, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de leche recibida, número y peso total de los quesos elaborados, locales o cámaras

de maduración a donde se envíen los quesos con derecho a la denominación de origen protegida San Simón da Costa y cualquier otro dato que en su momento el consejo pueda considerar necesario.

Así mismo, en la primera quincena de cada semestre presentarán al consejo regulador una declaración donde se reflejen todos los datos del semestre anterior, siendo suficiente con fotocopias cotejadas de los asientos que figuren en dicho libro.

c) Todas las firmas inscritas en el registro de locales de maduración y ahumado que maduren queso San Simón da Costa acogido a la denominación, llevarán un libro de control, según modelo aprobado por el consejo regulador, en el que diariamente anotarán los datos referentes al número de unidades y procedencia de los quesos que inician el proceso de maduración, así como el total de quesos que se expidan al mercado protegidos por la denominación de origen.

También, en la primera quincena de cada semestre, presentarán al consejo regulador una declaración donde se recojan todos los datos del semestre anterior, siendo suficiente con fotocopias cotejadas de los asientos que figuren en el mencionado libro.

2. Las declaraciones especificadas en el presente artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

CAPÍTULO VII

Del consejo regulador

Artículo 26. *Naturaleza y ámbito competencial.*

1. El consejo regulador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa es un órgano colegiado dependiente de la consellería competente en materia de política agroalimentaria de la Xunta de Galicia, con carácter de órgano desconcentrado, y con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En razón de los productos, por los amparados por la denominación de origen protegida en cualquiera de sus fases de producción y comercialización.
- En razón de las personas, tanto físicas como jurídicas, por las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 27. *Funciones.*

1. Según el artículo 10.1 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, la función del consejo regulador como estructura de control de la denominación de origen protegida San Simón da Costa es la de garantizar que el producto que ostenta dicha denominación de origen protegida cumple con los requisitos del pliego de condiciones.

Es también objeto principal del propio consejo regulador, aplicar los preceptos de este reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que, con carácter general, se encomiendan a los consejos reguladores en el artículo 87 de la Ley 25/1970, del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición adicional novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio; y en las demás disposiciones vigentes complementarias, así como las que expresamente se indican en este reglamento y las que figuran en el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

2. El consejo regulador podrá revisar este reglamento y el pliego de condiciones, y proponer las modificaciones oportunas de los mismos para preservar o mejorar las características del producto acogido.

Artículo 28. *Composición.*

1. El consejo regulador estará constituido por:

- Un presidente.
- Un vicepresidente.
- Cuatro vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los titulares de explotaciones ganaderas inscritas en los registros de explotaciones ganaderas.
- Cuatro vocales en representación del sector elaborador, elegidos democráticamente por y entre los titulares inscritos en los registros de queserías y locales de maduración y ahumado.
- Dos delegados de la Administración, uno de ellos nombrado por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria y el otro por el conselleiro competente en materia de comercio.

Estos dos delegados asistirán a las reuniones del consejo con voz pero sin voto.

2. El presidente y vicepresidente serán nombrados por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria, de entre los candidatos propuestos por los vocales del consejo regulador.

3. Los cargos de vocales del consejo regulador serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

4. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, su vacante será cubierta por su sustituto legal, designado según la forma que determine la normativa vigente en materia de procesos electorales y renovación de miembros de los consejos reguladores, si bien el mandato del nuevo vocal solo durará hasta que se produzca la siguiente renovación del consejo.

5. El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su proclamación.

6. Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este reglamento. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a dos sesiones consecutivas o a tres alternas en el período de un año, por causar baja en los registros del consejo regulador, o por perder su vinculación con el sector que lo eligió.

Artículo 29. *Vinculación de los vocales.*

1. Los vocales elegidos en la forma que se determina en el artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan. No obstante, una misma persona física o jurídica inscrita en varios registros del consejo regulador no podrá tener en este doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Cuando el vocal sea una persona jurídica, estará representado en el consejo regulador por la persona física que sus órganos de gobierno designen en cada momento.

Artículo 30. *El presidente.*

1. Al presidente le corresponde:

- Representar al consejo regulador. En los casos en que sea necesario, esta representación podrá ser delegada de forma expresa en el vicepresidente, o en su ausencia, en cualquier otro miembro del consejo.
- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- Administrar los ingresos y fondos del consejo regulador y ordenar los pagos, de acuerdo con las decisiones tomadas por el pleno.
- Convocar y presidir las sesiones del consejo regulador, señalar el orden del día, someter a la decisión de éste los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- Organizar el régimen interior del consejo regulador.
- Proponer al consejo la contratación, suspensión o renovación de su personal.
- Organizar y dirigir los servicios del consejo regulador.
- Informar a la consellería competente en materia de política agroalimentaria, de las incidencias que ocurran en la producción y mercado.
- Remitir a dicha consellería aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el consejo regulador en virtud de las atribuciones que le confiere este reglamento y aquellos otros que por su importancia considere deban ser conocidos por la misma.
- Aquellas otras funciones que el consejo acuerde, o que le confíe la consellería competente en materia de política agroalimentaria en consonancia con los fines encomendados.

2. La duración del mandato del presidente será de cuatro años.

3. El presidente cesará:

- Al finalizar el término de su mandato.
- A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- Por decisión motivada de la consellería competente en materia de política agroalimentaria.
- Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

4. En caso de dimisión, cese, abandono o fallecimiento del presidente o del vicepresidente, los vocales del consejo realizarán en el plazo de un mes una propuesta a la consellería competente en materia de política agroalimentaria para la designación de su(s) sustituto(s), en los términos del artículo 28.2 de este reglamento, si bien el mandato del nuevo presidente o vicepresidente será solo por el tiempo que le restara al presidente o vicepresidente anterior.

5. Las sesiones de constitución del consejo regulador y las que tengan por objeto la elección del presidente, serán presididas por un funcionario designado al efecto por el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria.

Artículo 31. *El vicepresidente.*

1. En los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal, el presidente será sustituido por el vicepresidente, y en su ausencia por el

vocal de mayor antigüedad y edad por este orden, hasta la designación, en su caso, del nuevo presidente.

2. En el ejercicio de sus funciones, en defecto del presidente, el vicepresidente tendrá las mismas competencias y obligaciones de aquel.

Artículo 32. *Régimen interno.*

1. El consejo regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez cada trimestre.

2. Las sesiones del consejo regulador se convocarán por lo menos con ocho días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados.

Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, no incorporado por el presidente, será necesario que lo soliciten al menos tres vocales, con cuatro días de antelación como mínimo.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del presidente, se citará a los vocales por los medios adecuados, con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

A falta de convocatoria y con carácter excepcional, el consejo regulador quedará validamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Cuando un miembro del pleno no pueda asistir a una sesión lo notificará al consejo regulador, expresando la causa de su ausencia.

4. Los acuerdos del consejo regulador de la denominación de origen protegida «San Simón da Costa» se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que éstos sean válidos será necesario que concurran en primera convocatoria más de la mitad de sus miembros, siendo en segunda convocatoria suficiente con que concurran más de un tercio. El presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite o en aquellos casos en que se estime necesario, el consejo regulador podrá establecer comisiones para tratar o resolver asuntos concretos. Sus resoluciones serán comunicadas al pleno en la primera reunión que éste celebre.

Artículo 33. *Estructura administrativa.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el consejo regulador contará con el personal necesario, de acuerdo con el cuadro aprobado por el pleno y que figure dotado en su presupuesto.

2. El consejo regulador tendrá un secretario designado por el propio consejo a propuesta del presidente, del que dependerá directamente, y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

- Preparar los trabajos del consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del consejo.
- Los asuntos relativos al régimen interior del consejo, tanto de personal como administrativos, ejerciendo la jefatura inmediata sobre el personal.
- Recibir los actos de comunicación de los vocales del consejo, y por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.
- Las demás funciones que le encomiende el presidente, relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del consejo.

3. Para las funciones que tiene encomendadas, el consejo regulador podrá contar con los servicios técnicos necesarios, recayendo su dirección en un profesional competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia podrá disponer de veedores propios, encuadrados dentro de los servicios técnicos. Estos veedores serán designados por el consejo regulador y habilitados por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, previa solicitud del consejo.

Tendrán las siguientes atribuciones inspectoras:

- Sobre las explotaciones ganaderas situadas en la zona de producción e inscritas en el correspondiente registro.
- Sobre las queserías y locales de maduración situados en la zona de elaboración e inscritos en el correspondiente registro de la denominación.
- Sobre los productos protegidos por la denominación y las materias primas utilizadas en su elaboración.

5. El consejo regulador podrá contratar el personal necesario para efectuar trabajos urgentes, siempre que tenga aprobada en su presupuesto dotación para este concepto.

6. A todo el personal del consejo, tanto de carácter fijo como eventual, se le aplicará la legislación laboral vigente.

7. El consejo regulador podrá contar con la ayuda de un equipo de asesoramiento formado por profesionales del sector de reconocido prestigio en su ámbito de trabajo, y elegidos por el propio consejo. Los informes dictados por este equipo no serán, en ningún caso, vinculantes.

Artículo 34. *El Comité de Calificación.*

1. El consejo regulador podrá disponer de un comité de calificación de los quesos, formado por un mínimo de tres expertos y un delegado del presidente del consejo. Este comité tendrá como misión emitir informe de calidad sobre los quesos que opten a ser amparados por la denominación de origen protegida San Simón da Costa, de acuerdo con lo establecido por este reglamento y por el correspondiente pliego de condiciones. Dicho comité podrá contar con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El consejo regulador, a la vista de los informes del comité de calificación, y de los análisis realizados, resolverá lo que proceda sobre la certificación o no del queso controlado, en el plazo más breve posible, teniendo en cuenta en todo caso las previsiones de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, comunicándose seguidamente al interesado.

3. En el manual de calidad se establecerán las normas de constitución y funcionamiento del comité de calificación.

Artículo 35. *Acuerdos, publicidad y recursos.*

1. Los acuerdos del consejo regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante el envío de circulares a sus inscritos y exponiéndolas en las oficinas del consejo. También se remitirán a las organizaciones del sector legalmente constituidas.

2. Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el consejo regulador se podrá interponer recurso ante el conselleiro competente en materia de política agroalimentaria, dentro del plazo de un mes contado desde su notificación, tal como prevén los artículos 114 y concordantes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Artículo 36. *Régimen económico.*

1. La financiación de las obligaciones del consejo regulador se efectuará con los siguientes recursos:

1.1.—Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, a las que se aplicarán los siguientes tipos:

- El 1% a la exacción sobre el valor de la leche entregada a las que serían inscritas para elaborar el queso San Simón da Costa.
- El 1,5% a la exacción sobre el valor de los quesos certificados aptos para ser protegidos por la denominación.
- Por la expedición de certificados o visados de facturas se estará a lo establecido en cada caso por la normativa vigente.
- El doble del precio de coste sobre las contraetiquetas o precintas.

Los sujetos pasivos de cada una de estas exacciones son:

De la a), los titulares de las explotaciones ganaderas inscritas.

De la b), los titulares de las queserías y locales de maduración inscritos, que expidan quesos al mercado amparados de la denominación de origen protegida San Simón da Costa.

De la c), los titulares de las empresas inscritas que soliciten certificados o visados de facturas.

De la d), los titulares de las queserías y locales de maduración inscritos que soliciten contraetiquetas o precintas.

1.2.—Las subvenciones, legados y donativos de las que sea beneficiario el consejo regulador.

1.3.—Las cantidades que pudiesen percibirse en concepto de indemnización por daños y perjuicios ocasionados al consejo regulador o a los intereses que representa.

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

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán ser variados, a propuesta del consejo regulador, por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, dentro de los límites señalados en el artículo 90 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en el presupuesto le corresponde al consejo regulador.

4. La aprobación del presupuesto del consejo regulador y de su contabilidad será efectuada por la consellería competente en materia de política agroalimentaria, de acuerdo con las normas establecidas por ésta y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en dicha materia.

Artículo 37. *Confidencialidad.*

El consejo regulador, sus componentes y todos los órganos de control, gestión y certificación, así como las personas que forman parte de los mismos, están obligadas a observar la más absoluta confidencialidad respecto a las informaciones y datos recogidos o conocidos en el curso de sus actividades de gestión, control y certificación.

CAPÍTULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 38. *Base legal.*

1. Conforme a lo dispuesto en la disposición adicional novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino, el régimen sancionador de la denominación de origen protegida San Simón da Costa es el establecido en el Título III de dicha ley, en tanto no se apruebe la normativa autonómica sobre la materia.

2. Complementa la disposición legal mencionada, el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, en cuanto le sea de aplicación; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero; el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real decreto 1398/1993, de 4 de agosto; y cuantas disposiciones generales estén vigentes en su momento sobre la materia.

8891

ORDEN APA/1541/2005, de 17 de mayo, por la que se definen el ámbito de aplicación, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, rendimientos, precios y fechas de suscripción en relación con el seguro colectivo de plátano en su modalidad de póliza de carácter colectivo, comprendido en el Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados.

De conformidad con lo establecido en la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados, en el Real Decreto 2329/1979, de 14 de septiembre, que la desarrolla, de acuerdo con el Plan de Seguros Agrarios Combinados y a propuesta de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA), por la presente Orden se definen el ámbito de aplicación, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, rendimientos, precios y fechas de suscripción en relación con el seguro colectivo de plátano, que cubre los daños de pedrisco, viento huracanado e inundación lluvia torrencial y garantiza daños excepcionales.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

1. El ámbito de aplicación del seguro colectivo de plátano, regulado en la presente Orden que cubre los daños de pedrisco, viento huracanado e inundación-lluvia torrencial y garantía de daños excepcionales, lo constituyen las parcelas con plantaciones regulares de plátano situadas en la Comunidad Autónoma de Canarias.

2. A los solos efectos del seguro se entiende por:

Plantación regular: La superficie de plataneras sometida a unas técnicas de cultivo adecuadas concordantes con las que tradicionalmente se realicen en la zona y que tiendan a conseguir las producciones potenciales que permitan las condiciones ambientales de la zona en que se ubique.

Parcela: Aquella porción de terreno adscrita a la Organización de Productores de plátano cuyas lindes pueden ser claramente diferenciadas:

1. Por cualquier sistema de las habituales en la zona (paredes, cercas, zanjas, setos vivos o muertos, accidentes geográficos, caminos). Cuando esta extensión de terreno se encuentre dividido en banales, el conjunto de los mismos constituyen una única parcela a efectos del seguro, por lo que no se considerarán como lindes los muros de contención entre banales ni la continuidad de dichos muros para su utilización como cortavientos.

2. Por variedades diferentes.
3. Por situación de cultivo, aire libre o invernadero.

Invernadero: Instalación permanente, accesible y con cerramiento total, provisto de estructura metálica y cobertura de plástico y/o mallas de protección contra el viento. La altura máxima del invernadero será de 7,5 metros.

Para los invernaderos de tamaño superior a 1,5 Has., se consideran como parcelas diferentes aquellas partes del mismo que quedan separadas por caminos de servicio de tierra compacta con capa de rodadura para acceso de vehículos. Nunca tendrán esta consideración las calles de cultivo.

Planta hija: Aquella que, una vez realizadas las labores de deshijado pertinentes, haya sido seleccionada por el agricultor como única futura productora de plátanos del plantón de que se trate, siempre que no cumplan las condiciones establecidas para considerarla como planta madre. Excepcionalmente se considerarán como plantas hijas las «mancuernas», siempre que el número de plantas hijas no supere el número de plantas madres de la parcela.

Asimismo, se consideran a todos los efectos plantas hijas, los plantones de primer año que no hayan alcanzado la consideración de planta madre definida a continuación.

Planta madre: Aquella en la que, habiéndose producido la diferenciación floral, le reste menos de 3 meses para la parición. Se entenderá que dicha planta se encuentra dentro de los 3 meses anteriores a la parición cuando, indistintamente:

La planta haya emitido 14 hojas tras la hoja ortogonal en los meses de primavera-verano.

La planta haya emitido 16 hojas tras la hoja ortogonal en los meses de otoño-invierno.

En caso de desaparición de la hoja ortogonal y a los efectos de considerar una planta como planta madre, se tomará como referencia el siguiente criterio: que el seudotallo de la planta haya alcanzado una altura igual o mayor al 70% en primavera-verano, y al 80%, en otoño-invierno, de la altura media de las plantas recién paridas, no siendo en ningún caso inferior a 1,8 m., en pequeña enana o cultivares de porte similar y 2,2 m en gran enana y similares.

Artículo 2. *Producciones asegurables.*

1. A los efectos de acogerse a los beneficios del seguro regulado en la presente Orden, se consideran como clase única todas las variedades de plátano.

2. Son producciones asegurables, tanto en cultivo al aire libre como en invernadero, la producción de plátano de las plantas madres, así como la producción potencial de las plantas hijas.

Para el cultivo realizado en invernadero, las estructuras deberán reunir las características que se recogen en el anejo.

Artículo 3. *Condiciones técnicas mínimas de cultivo.*

Para el cultivo cuya producción es objeto del seguro regulado en la presente Orden, deberán cumplirse las siguientes condiciones técnicas mínimas de cultivo:

a) Utilización de «horcones» u otros sistemas de amarre apropiados a la variedad utilizada, con sujeción directa de la piña en el momento que el desarrollo del cultivo lo exija.

b) Cumplimiento de cuantas normas de obligado cumplimiento sean dictadas, tanto sobre lucha antiparasitaria y tratamientos integrales, como sobre medidas culturales o preventivas de carácter fitosanitario.

Además de lo anteriormente indicado y, con carácter general, cualquier otra práctica cultural que se utilice, deberá realizarse acorde con las buenas prácticas agrarias, en concordancia con la producción fijada en la declaración de seguro.

En caso de deficiencia en el cumplimiento de las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el asegurador podrá reducir la indemnización en proporción a la importancia de los daños derivados de la misma y el grado de culpa del asegurado.

Artículo 4. *Rendimiento asegurable.*

Se declarará como producción asegurada la expectativa de producción total esperada para la campaña, de los socios pertenecientes a la OPP.

En la declaración de seguro se recogerá la producción esperada para las plantas madres, que así mismo, será la producción fijada para las plantas hijas.

Artículo 5. *Precio unitario.*

1. El precio unitario a aplicar para las distintas variedades y únicamente a efectos del Seguro regulado en la presente Orden, pago de primas