

### III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

#### CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

*ORDE do 15 de febreiro de 2017 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e do seu Consello Regulador.*

O actual regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e do seu Consello Regulador foi aprobado por Orde do 19 de novembro de 2004 da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural. Despois foi ratificado polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación mediante a Orde APA/1540/2005, do 17 de maio.

Posteriormente, logo do seu proceso de tramitación, esta denominación de orixe foi inscrita no Rexistro Europeo de Denominacións de Orixe Protexidas e Indicacións Xeográficas Protexidas mediante o Regulamento (CE) nº 1229/2008 da Comisión, do 10 de decembro.

Tamén con posterioridade á data de aprobación da citada Orde do 19 de novembro de 2004, producíronse cambios normativos importantes no relativo ao réxime xurídico e de funcionamento dos consellos reguladores das denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas do ámbito territorial da Comunidade Autónoma de Galicia. Estes cambios tiveron lugar coa entrada en vigor da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e, posteriormente, coa dun dos seus regulamentos de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. Esta lei e o decreto de desenvolvemento citado establecen o novo marco legal a que deben axustarse as denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas do ámbito galego e os seus consellos reguladores, e a novidade de máis alcance é a configuración destes órganos como corporacións de dereito público con personalidade xurídica propia, polo que abandonan a súa forma xurídica tradicional de entes desconcentrados da Administración carentes de personalidade xurídica diferenciada.

Tras a aprobación do citado Decreto 4/2007 e de acordo co previsto na súa disposición transitoria primeira, durante o ano 2007 celebráronse eleccións en todos os consellos reguladores do sector agroalimentario existentes na Comunidade Autónoma naquel momento. Os órganos de goberno resultantes deses procesos electorais tiñan, segundo o recollido no número 3 da dita disposición transitoria, o encargo de elaborar, para a súa aprobación pola Consellería, a proposta de modificación do seu respectivo regulamento para adaptalo



ao contido da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e do citado decreto de desenvolvemento. Segundo o número 4 da devandita disposición transitoria, a entrada en vigor do novo regulamento determinaría a constitución do Consello Regulador como corporación de dereito público.

De acordo co anterior, en meses pasados o Consello Regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa iniciou o proceso para a reforma do seu regulamento, que culminou coa súa aprobación polo Pleno e a posterior remisión á Consellería do Medio Rural.

Por iso, faise necesario aprobar un novo regulamento para a denominación de orixe protexida San Simón da Costa e para o seu Consello Regulador, adaptado a este novo marco legal e ás prescricións recollidas no prego de condicións con que se realizou a inscrición desta denominación no rexistro europeo, o cal é o obxecto desta orde.

Segundo o anterior, tras a proposta do Consello Regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e de acordo co establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario,

**DISPOÑO:**

*Artigo único. Aprobación do Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e do seu Consello Regulador*

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

*Disposición derogatoria única. Derogación da Orde do 19 de novembro de 2004*

Queda derogada a Orde do 19 de novembro de 2004, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, pola que se aprobou o Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e do seu Consello Regulador.

*Disposición derradeira única. Entrada en vigor*

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

Santiago de Compostela, 15 de febreiro de 2017

Ángeles Vázquez Mejuto  
Conselleira do Medio Rural



ANEXO  
**Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa  
e do seu Consello Regulador**

CAPÍTULO I  
**Disposicións xerais**

Artigo 1. *Base legal da protección*

De acordo co disposto no Regulamento (UE) 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios; na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, quedan amparados coa denominación de orixe protexida San Simón da Costa os queixos que reúnan as características definidas neste regulamento e que cumpran na súa produción, elaboración, maduración, afumadura e comercialización todos os requisitos exixidos por este, polo prego de condicións comunicado á Unión Europea e pola lexislación vixente.

Artigo 2. *Extensión da protección*

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

Artigo 3. *Órganos competentes*

1. A defensa da denominación de orixe protexida San Simón da Costa, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do seu cumprimento, así como o fomento e control da calidade do queixo amparado quedan encomendados ao Consello Regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa, ao Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal), á Xunta de Galicia, ao Goberno de España e á Comisión Europea, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. O órgano de control e certificación para os produtos da denominación de orixe protexida San Simón da Costa é o Instituto Galego da Calidade Alimentaria, de acordo co



disposto no artigo 15.1.c) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no artigo 66 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

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

A consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras a proposta do pleno do Consello Regulador, o programa de control, as instrucións técnicas e os formatos relativos ao proceso de control e certificación da denominación de orixe protexida San Simón da Costa, que serán integrados no Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas.

## CAPÍTULO II Produción de leite

#### Artigo 5. *Zona de produción*

A zona de produción de leite apto para a elaboración de queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa está constituída pola área xeográfica que abrangue a comarca da Terra Chá e que se compón dos seguintes termos municipais, todos eles na provincia de Lugo: Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito e A Pastoriza.

#### Artigo 6. *Características do leite*

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

2. O leite utilizado debe cumprir as seguintes condicións:

a) Non conterá costros, conservantes nin inhibidores ou produtos medicamentosos que poidan incidir na elaboración, maduración e conservación do queixo.

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



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

d) Prohíbese todo tipo de estandarización.

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

4. O leite conservarase convenientemente para evitar o desenvolvemento de microorganismos e a contaminación ambiental. A temperatura de conservación non superará os 4 °C. O intervalo máximo entre a muxidura e o inicio de elaboración será de 48 horas.

5. A recolla e o transporte organizaranse e realizaranse nas mellores condicións hixiénicas posibles, ben en cisternas isotérmicas ou frigoríficas ben mediante calquera outro sistema que garanta que a calidade do leite non se deteriore.

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

7. No caso de que o leite reciba un tratamento de pasteurización, este deberá aplicarse nas condicións establecidas no Regulamento (CE) 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal, modificado polo Regulamento (CE) 2074 da Comisión, do 5 de decembro de 2005.

### CAPÍTULO III **Elaboración**

#### Artigo 7. *Zona de elaboración*

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



**Artigo 8. Técnicas de elaboración**

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

2. No obstante o anterior, no Manual de calidade poderá autorizarse o emprego de prácticas que se consideren indispensables para o cumprimento da lexislación dos países de destino, así como para satisfacer as exixencias deses mercados.

**Artigo 9. Proceso de elaboración**

A elaboración do queixo axustarase ao disposto na lexislación vixente.

Seguirase o seguinte proceso:

a) Calladura. O callado do leite provocarase con callo cuxo compoñente activo estará constituído polos enzimas quimosina e pepsina. Os fermentos lácticos utilizados son *Lactococcus lactis*, nas súas diferentes variedades, *Streptococcus cremoris* e *Streptococcus lactis*.

Empregaranse as doses precisas para que a coagulación se produza nun tempo mínimo de 30 minutos e máximo de 40 minutos, mantendo a temperatura durante a coagulación entre 31 °C e 33 °C. No caso de que a elaboración sexa con leite cru, estes parámetros axustaranse a 28-32 °C e 30-35 minutos.

Potenciarase a recuperación e o uso de cepas autóctonas que favorezan a calidade do queixo San Simón da Costa.

b) Corte. Faranse os cortes necesarios para que a granulometría da callada sexa do tamaño de grans de entre 5 e 12 mm de diámetro.

c) Formaxe. Farase en formas de feitío e dimensións axeitadas para conseguir as características propias do produto certificado.

d) Prensaxe. Efectuarase en prensas adecuadas e permanecerá nelas o tempo necesario, durante un mínimo de 3 horas, en función da presión que se lle aplique e do tamaño



das pezas. Para facilitar a eliminación do soro e o alisamento da codia, os queixos envolvanse en panos de algodón.

e) Salgadura. A salgadura dos queixos realizarase en salmoira cunha concentración entre o 14 e o 17 % e o tempo máximo de inmersión será de 24 horas.

f) Maduración. O período mínimo de maduración será de 45 días para o formato grande e de 30 días para o formato pequeno (bufón), contados a partir da finalización da salgadura.

Durante o tempo que dure a maduración os queixos viraranse e lavanse as veces necesarias para adquiriren as súas peculiares características.

g) Inmersión en baño antimoho. É unha práctica opcional consistente en somerxer os queixos nun baño con aceite de oliva ou outro produto autorizado que inhiba o desenvolvemento do mofo.

h) Afumadura. Empregarase o tempo necesario ata conseguir que o queixo acade a súa cor característica e evitarse, en todo caso, o contacto próximo co lume. Sempre se realizará utilizando madeira de bidueiro sen casca.

#### Artigo 10. *Prácticas prohibidas*

Para a elaboración de queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa queda prohibido:

a) Utilizar caseína ou calquera tipo de caseinatos, leite en po e materias graxas, incluída a manteiga.

b) Calquera manipulación que tenda a modificar as características naturais da codia do queixo e, en particular, o recubrimento con parafinas, substancias plásticas ou corantes, sen prexuízo do establecido nas alíneas g) e h) do artigo 9.

### CAPÍTULO IV

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

#### Artigo 11. *Características dos queixos*

1. Os queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa deberán estar elaborados con leite cru ou pasteurizado de vaca que cumpra o establecido no artigo 6.



2. Os queixos deberán reunir as características organolépticas e analíticas seguintes:

a) Características organolépticas:

- Forma: intermedia entre trompo e bala, coa parte superior terminando en pico.
- Codia: afumada, dura e inelástica, de 1 a 3 mm de grosor, de cor amarela-ocre e algo graxenta.
- Pasta: textura fina, graxa, semidura, semielástica e densa, de cor entre branca e amarela, suave ao corte, con aroma e sabor característicos.
- Ollos: existirán en número non moi elevado, de forma arredondada ou irregular, de tamaño variable pero inferior a medio chícharo.

b) Características analíticas:

- Extracto seco: mínimo un 55 %.
- Graxa: mínimo 45 % e máximo 60 %, sobre extracto seco.
- pH: entre 5,0 e 5,6.

3. Os queixos poderán comercializarse de acordo cos seguintes formatos:

- a) Formato grande, cunha maduración mínima de 45 días, un peso ao final desta de entre 0,8 e 1,5 kg e unha altura entre 13 e 18 cm.
- b) Formato pequeno ou «bufón», cunha maduración mínima de 30 días, un peso ao terminar esta de entre 0,4 e 0,8 kg e unha altura entre 10 e 13 cm.

#### Artigo 12. *Envasamento e comercialización do produto*

Os queixos protexidos deberán ser comercializados en pezas enteiras e nos envases autorizados no Manual de calidade, para os efectos de salvagardar a calidade do produto e a súa rastrexabilidade.

Non obstante, poderase autorizar a comercialización en porcións e mesmo o corte no punto de venda, sempre que se estableza para tal efecto o axeitado sistema de control





que garanta a procedencia do produto, a súa orixe e calidade, así como a súa perfecta conservación e correcta presentación ao consumidor, para evitar calquera posibilidade de confusión.

## CAPÍTULO V Control e certificación do produto

### Artigo 13. *Autocontrol*

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

### Artigo 14. *Control e certificación*

1. O Ingacal realizará o control e certificación dos queixos elaborados e madurados nas queixarías e locais de maduración inscritos nos rexistros.

2. Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos nos rexistros, as explotacións gandeiras, instalacións e produtos estarán sometidas ao control levado a cabo polo Ingacal co obxecto de verificar que os produtos que exhiban a denominación de orixe protexida San Simón da Costa cumpren os requisitos deste regulamento e demais normativa aplicable.

3. Os controis basearanse en inspeccións das gandarías e instalacións, revisión da documentación e análises físico-químicos e organolépticos da materia prima e dos queixos.

4. No Manual de calidade recolleranse as normas que permitan o perfecto control de todos os queixos, e mesmo tamén das pezas defectuosas ou non certificadas, garantindo a orixe e calidade dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

5. Os queixos amparados pola denominación de orixe con destino ao consumo levarán unha contraetiqueta numerada, que será controlada, subministrada e expedida polo Consello Regulador de acordo coas normas establecidas no Manual de calidade e baixo a



supervisión do Ingacal. Este distintivo será colocado, en todo caso, antes da expedición e de forma que non permita unha segunda utilización.

Artigo 15. *Produto non conforme*

1. Se se constatar calquera tipo de incumprimento nas características dos queixos ou que na súa produción, elaboración ou maduración non se cumpren os preceptos deste regulamento, do Manual de calidade, e das demais disposicións legais que os afecten, os queixos non poderán ser comercializados baixo o amparo da denominación. Neste caso, o órgano de control poderá emitir unha «non conformidade», que será comunicada ao interesado para que a corrixa no prazo que se estableza. Antes da finalización dese prazo, o interesado deberá comunicar ao órgano de control as medidas correctoras adoptadas. Sen prexuízo do anterior, cando as irregularidades detectadas así o aconsellen, o Ingacal poderá suspender temporalmente a certificación ata que a empresa adopte as medidas correctoras necesarias, sen que esta suspensión teña carácter de sanción.

2. Cando as irregularidades detectadas polo órgano de control poidan ser constitutivas de infracción, este dará conta dos feitos á consellería competente en materia de agricultura para a incoación, se procede, do correspondente expediente sancionador.

3. Os queixos non considerados aptos para seren amparados poderán ser utilizados para obter outros produtos ou para consumo directo se a alteración ou defecto non constitúe perigo para o consumo. En todo caso, a comercialización destes queixos deberá realizarse baixo a supervisión do órgano de control e de xeito que se evite en todo momento a súa mestura ou confusión co produto con dereito ao uso da denominación.

Artigo 16. *Control dos volumes produción*

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

Artigo 17. *Declaracións para o control*

1. Co obxecto de poder controlar os procesos de produción, elaboración, maduración e expedición, así como os volumes de existencias e canto sexa necesario para poder acre-



ditar a orixe e a calidade dos queixos certificados pola denominación de orixe, as persoas físicas ou xurídicas titulares de queixarías e locais de maduración e afumadura estarán obrigadas a cumprir as seguintes formalidades:

a) Todas as firmas inscritas no Rexistro de Queixarías levarán un libro de control, segundo o modelo que se recolla no Manual de calidade, no cal se anotarán diariamente os datos de cantidade e procedencia do leite recibido, número e peso total dos queixos elaborados, locais ou cámaras de maduración onde se envíen os queixos con dereito á denominación de orixe protexida San Simón da Costa e calquera outro dato que no seu momento se considere oportuno engadir.

b) Todas as firmas inscritas no Rexistro de Locais de Maduración e Afumadura que maduren queixo San Simón da Costa acollido á denominación, levarán un libro de control, segundo o modelo recollido no Manual de calidade, no cal diariamente se anotarán os datos referentes ao número de unidades e procedencia dos queixos que inician o proceso de maduración, así como o total de queixos que se expidan ao mercado protexidos pola denominación de orixe.

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

#### Artigo 18. *Circulación do produto*

Toda expedición de queixos con dereito a protección que se realice antes da etiquetaxe regulamentaria entre persoas físicas ou xurídicas inscritas, aínda pertencentes á mesma razón social, deberá ir acompañada dun volante de circulación, ademais da documentación requirida pola lexislación vixente.

### CAPÍTULO VI **Rexistros**

#### Artigo 19. *Rexistros do Consello Regulador*

1. O Consello Regulador levará os seguintes rexistros:

- a) Rexistro de Explotacións Gandeiras.
- b) Rexistro de Queixarías ou Industrias de Elaboración.



c) Rexistro de Locais de Maduración e Afumadura.

2. Para poder optar a inscribirse nos rexistros citados será necesario que tanto as explotacións como as queixarías estean situadas na zona de produción e elaboración definida nos artigos 5 e 7 deste regulamento.

#### Artigo 20. *Rexistro de Explotacións Gandeiras*

1. Neste rexistro inscribíranse todas as explotacións gandeiras que estean situadas na zona de produción e que, reunindo as condicións establecidas neste regulamento e no Manual de calidade, as persoas titulares queiran destinar toda ou parte da súa produción de leite á elaboración de queixo amparado pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

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

#### Artigo 21. *Rexistro de Queixarías ou Industrias de Elaboración*

1. Neste rexistro inscribíranse todas aquelas instalacións que estean situadas na zona de elaboración e que, reunindo as condicións establecidas neste regulamento e no Manual de calidade, as súas persoas titulares queiran destinar a produción a ser amparada pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

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

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



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

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

6. Todo o leite que entre nas queixarías inscritas na DOP San Simón da Costa para a elaboración do produto protexido deberá proceder de gandarías inscritas nos rexistros do Consello Regulador.

#### Artigo 22. *Rexistro de Locais de Maduración e Afumadura*

1. No rexistro de locais de maduración e afumadura inscribíranse todas aquelas instalacións que estean situadas na zona de elaboración que así o soliciten e que reúnan condicións para a maduración e afumadura do queixo San Simón da Costa.

Tamén se inscribíran as instalacións anexas destinadas á conservación dos queixos.

2. Os locais de maduración deben ter as condicións axeitadas de temperatura, grao higrométrico e ventilación para que os queixos adquiren as características descritas no artigo 11 deste regulamento.

3. Os requisitos citados nos números 2 a 4 do artigo 21 anterior son aplicables pola súa vez aos locais de maduración e afumadura, coas adaptacións pertinentes.

4. Os industriais con locais de maduración en que existan outros tipos de queixos non amparados pola denominación de orixe protexida deberán declarar expresamente o tipo de produtos de que se trate e cumprir as normas establecidas para o efecto no Manual de calidade para garantir o axeitado control dos produtos e a orixe e a calidade dos queixos protexidos.



**Artigo 23. Procedemento para a inscrición nos rexistros**

1. As solicitudes de inscrición dirixiranse ao Consello Regulador. Achegaranse os datos, documentación e comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes e utilizaranse os impresos que se establezan o Manual de calidade.

2. Formulada a petición, as solicitudes transmitiranse ao órgano de control, para os efectos de comprobar o cumprimento de todos os requisitos necesarios para a inscrición.

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

4. De acordo co establecido no número 5 do artigo 8 do Decreto 4/2007, o órgano de control denegará, de forma motivada, a inscrición daqueles solicitantes que non cumpran os requisitos establecidos, o cal será comunicado ao interesado polo Consello Regulador.

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

**Artigo 24. Vixencia e renovación das inscricións**

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

2. As inscricións nos rexistros renovaranse cada dous anos no caso das queixarías e locais de maduración e afumadura, e cada catro anos no caso das explotacións gandeiras. O órgano de control fará as comprobacións oportunas para verificar que se seguen a cumprir os requisitos necesarios.



**Artigo 25. *Baixa nos rexistros***

1. AA baixa nos rexistros pode ser voluntaria ou consecuencia da incoación e resolución dun expediente. Unha vez producida esta, deberá transcorrer un ano para procederse a unha nova inscrición. Esta limitación non será aplicable no caso de cambio de titularidade.

2. Será motivo de baixa a falta de actividade na denominación por un período superior a un ano no caso das queixarías e de catro anos no caso das explotacións gandeiras.

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

**CAPÍTULO VII  
Dereitos e obrigas dos inscritos****Artigo 26. *Dereito ao uso da denominación***

1. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan inscritas as súas explotacións gandeiras no correspondente rexistro establecido no artigo 20 poderán producir leite con destino á elaboración de queixo que opte a ser amparado pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

2. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan locais de elaboración ou de maduración e afumadura inscritos nos rexistros previstos para tal efecto nos artigos 21 e 22, poderán elaborar, madurar ou afumar queixo susceptible de ser amparado pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

3. Unicamente o leite que se obteña de acordo coas condicións establecidas neste regulamento, no prego de condicións e no manual de calidade, nas explotacións gandeiras inscritas no correspondente rexistro, poderá ser utilizado para a elaboración dos queixos amparados pola denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

4. Do mesmo xeito, só poderán obter o amparo da denominación de orixe protexida San Simón da Costa os queixos elaborados, madurados e afumados nas queixarías e locais de maduración e afumadura, inscritos nos rexistros do órgano de control.

5. Sen prexuízo do establecido no artigo 30, o dereito ao uso da denominación de orixe protexida San Simón da Costa e dos seus símbolos, anagramas ou logotipo, en propagan-



da, publicidade, documentación, precintas e etiquetas é exclusivo das firmas inscritas nos diferentes rexistros do Consello Regulador e baixo a aprobación deste.

6. Non obstante o establecido no punto 4 anterior, o Consello Regulador poderá autorizar que na etiquetaxe, presentación e publicidade de produtos elaborados en que o queixo San Simón da Costa sexa un compoñente principal se indique que están elaborados con queixo acollido á denominación de orixe protexida cando a dita materia prima estea controlada polo órgano de control e certificación e se cumpran as condicións deste regulamento e as que para o efecto se establezan no Manual de calidade.

#### Artigo 27. *Obrigas xerais*

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

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

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

4. Sen prexuízo do establecido no número 4 do artigo 38, o incumprimento do indicado nos números 1 a 3 anteriores poderá comportar a suspensión por un período de ata dous anos nos dereitos do inscrito ou a súa baixa, após a decisión do pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente. A resolución de suspensión ou baixa poderá ser obxecto de recurso perante a consellería competente en materia de agricultura.

#### Artigo 28. *Marcas, nomes comerciais e razóns sociais*

1. A utilización polas persoas inscritas nos rexistros do Consello Regulador das marcas, nomes comerciais e razóns sociais, axustarase ao disposto na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no Decreto 4/2007,





do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo co anterior, no caso de que unha mesma marca, nome comercial ou razón social sexa utilizada para a comercialización de queixos da denominación de orixe e outros de similares características que carezan dela, deberán introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade destes produtos elementos suficientes que permitan diferenciar de xeito claro e sinxelo o produto con denominación de orixe do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión nas persoas consumidoras.

2. Queda prohibida a utilización noutros queixos de nomes, marcas, termos, expresións e signos que pola súa similitude fonética ou gráfica cos protexidos poidan inducir a confundilos cos que son obxecto deste regulamento.

#### Artigo 29. *Etiquetaxe*

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

2. Nas etiquetas dos queixos amparados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre, de xeito destacado, a mención «denominación de orixe protexida» –en galego e/ou en castelán– e o nome da denominación, «San Simón da Costa», e, optativamente, o seu logotipo. Tamén figurará o logotipo europeo identificador das denominacións de orixe protexidas, ademais dos datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente. Así mesmo, na etiqueta especificarase con que tipo de leite, cru ou pasteurizado, foi elaborado o queixo.

3. No caso de que os queixos sexan San Simón da Costa bufón, poderá facerse constar esta circunstancia na súa etiqueta.

#### Artigo 30. *Logotipo da denominación*

1. O Consello Regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa adoptará como logotipo da denominación o que figura no anexo deste regulamento.

2. No exterior dos locais das empresas inscritas deberá figurar, nun lugar destacado, unha placa onde se reproduza o logotipo da denominación, de acordo co que se estableza no Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas.



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

## CAPÍTULO VIII O consello regulador

### Artigo 31. *Natureza e ámbito competencial*

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

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

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

4. A tutela administrativa sobre o Consello Regulador exerceraa a consellería competente en materia de agricultura. De acordo con isto, a actividade do Consello Regulador está sometida ao control da Administración, de acordo co establecido nos artigos 18 a 21 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e nos artigos 30 a 33 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.



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

### Artigo 32. *Órganos de goberno do Consello Regulador*

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

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

### Artigo 33. *O Pleno: composición e funcións*

1. O Pleno está constituído por:

– Dous vogais en representación do sector produtor de leite, elixidos democraticamente por e entre as persoas titulares das explotacións gandeiras inscritas nos rexistros de explotacións gandeiras.

– Cinco vogais en representación do sector elaborador, elixidos democraticamente por e entre os titulares inscritos nos rexistros de queixarías e de locais de maduración e afumadura.

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

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

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



**Artigo 34. A Presidencia**

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

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

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

**Artigo 35. A Vicepresidencia**

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

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

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

**Artigo 36. A Comisión Permanente**

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

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

**Artigo 37. O persoal do Consello Regulador**

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa poderá contar co persoal necesario, contratado en réxime de dereito laboral, de acordo co establecido no artigo 27 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Na contratación de persoal adaptará a súa actuación á Lei 16/2010, do 17 de



decembro, de organización e funcionamento da Administración xeral e do sector público autonómico de Galicia. Tamén poderá asinar acordos e contratos co Ingacal para que este lle preste os servizos que libremente acorden en relación coas funcións e actividades do Consello Regulador.

2. O Consello Regulador contará cunha persoa que exercerá a secretaría, que será designada polo Pleno e que terá como misións específicas as sinaladas na alínea 2 do artigo 28 do citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. A persoa que ocupe a secretaría poderá pertencer ao cadro de persoal do Consello ou estar adscrita ao do Ingacal.

## CAPÍTULO IX Réxime económico e contable

### Artigo 38. *Recursos económicos*

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

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

a) Titulares das explotacións:

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

– Cota de renovación rexistral. Satisfarase cada catro anos, coincidindo coa renovación dos datos do rexistro.

b) Elaboradores:

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

– Cota de renovación rexistral. Pagarase con periodicidade bienal, coincidindo coa renovación de datos do rexistro e a correspondente visita de inspección.

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



certificado, calculado en función do prezo medio da unidade de produto amparada, determinado polo Pleno do Consello Regulador en función dos prezos do mercado.

– Cota polas contraetiquetas expedidas. O seu importe será ata o dobre do valor material de produción e distribución

3. O Pleno do Consello Regulador, de acordo cos datos agronómicos e do mercado, fixará o prezo do produto, así como os das contraetiquetas, para o cálculo das cotas correspondentes.

4. O Pleno do Consello Regulador fixará o prazo para o pagamento de cada tipo de cota. No caso de que no devandito prazo non se realizase o pagamento, a persoa inscrita poderá ser suspendida nos seus dereitos na denominación ata que liquide a débeda co Consello Regulador. Se no prazo dun ano a persoa inscrita non liquida a débeda, poderá ser dada de baixa definitivamente logo da instrución do correspondente expediente, sen prexuízo da obrigatoriedade do seu pagamento de acordo co establecido nos artigos 25 e 27 deste regulamento.

#### Artigo 39. *Réxime contable*

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

### CAPÍTULO X **Réxime electoral**

#### Artigo 40. *Réxime electoral do Consello Regulador*

O réxime electoral do Consello Regulador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa é o contido nas seccións primeira e segunda do capítulo VI do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

### CAPÍTULO XI **Infraccións, sancións e procedemento**

#### Artigo 41. *Base legal*

O réxime sancionador da denominación de orixe protexida San Simón da Costa é o establecido no título VI da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da cali-



dade alimentaria de Galicia. Complementa a disposición legal mencionada o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, polo que se refire á toma de mostras e análises; a Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas; a Lei 40/2015, do 1 de outubro, do réxime xurídico do sector público, e cantas disposicións estean vixentes no seu momento sobre a materia.

**Anexo ao Regulamento da denominación de orixe protexida San Simón da Costa  
e do seu Consello Regulador**

**Logotipo da denominación de orixe protexida San Simón da Costa**

