

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL**

*Orden 12/2009 de 16 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se aprueba la denominación de origen protegida Queso Camerano y su reglamento, y crea su Consejo Regulador*

I.B.73

El Estatuto de Autonomía de La Rioja, aprobado por Ley Orgánica 3/1982, de 9 de junio, atribuye en el artículo 8.Uno.19 a la Comunidad Autónoma de La Rioja la competencia exclusiva en materia de agricultura, ganadería e industrias agroalimentarias de acuerdo con la ordenación general de la economía. Igualmente el artículo 8.Uno.20 del Estatuto de Autonomía de La Rioja atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y sus consejos reguladores, en colaboración con el Estado. El artículo 8.Dos de ese Estatuto, dispone que en el ejercicio de estas competencias, corresponde a la Comunidad Autónoma de La Rioja la potestad legislativa, la potestad reglamentaria y la función ejecutiva, que serán ejercidas respetando, en todo caso, lo dispuesto en la Constitución.

La presente Orden se dicta en ejercicio de la potestad reglamentaria atribuida a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en las materias propias de la misma conforme dispone el artículo 6.1 del Decreto 83/2007, de 20 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y sus funciones en desarrollo de la Ley 3/2003, de 3 de marzo, de Organización del Sector Público de la Comunidad Autónoma de La Rioja por el Decreto.

El contenido de la Orden se enmarca normativamente en el Reglamento 510/2006, de 20 de marzo de 2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; y en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, que regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

La Orden encuentra su justificación en la necesidad de atender lo dispuesto en la Ley 5/2005, de 1 de junio, de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja, Ley por la que se regulan los sistemas de protección de la calidad agroalimentaria en La Rioja, que ajustándose a las especificaciones propias de La Rioja y de sus figuras de calidad, permita el crecimiento y desarrollo de aquellas existentes y el nacimiento de otras futuras dentro de un marco jurídico adecuado.

Concretamente el artículo 6.1.f) de esta norma, dispone la necesidad de establecer reglamentariamente la estructura y funcionamiento de los órganos de gestión, manteniendo como principio básico su funcionamiento sin ánimo de lucro y la representatividad de los intereses económicos y sectoriales implicados en la figura de calidad correspondientes, debiendo existir paridad en la representación de los diversos intereses en presencia.

En su desarrollo el Decreto 24/2008, 28 de marzo de 2008, reglamenta la estructura y funcionamiento de los órganos de gestión de las figuras de calidad agroalimentarias en La Rioja. En el artículo 3.1 se determina que los órganos de gestión tendrán personalidad jurídica propia, pública o privada, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines y funciones. La sección 1ª del Capítulo II de dicho Decreto regula la estructura y funcionamiento de los órganos de gestión privados y el Capítulo III regula el procedimiento para la autorización.

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, potenciando las producciones y productos alimentarios con diferenciación de calidad, a solicitud de la asociación profesional para el desarrollo del Queso Camerano y previos los trámites establecidos en la normativa de aplicación, inició las actuaciones correspondientes para la protección de la denominación de origen «Queso Camerano» publicándose en el Boletín Oficial de La Rioja número 18 de 6 de febrero, la Resolución de 29 de enero de 2009, mediante la cual, se adopta la decisión favorable para el registro de solicitud de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

Continuando con las actuaciones de protección corresponde ahora aprobar mediante orden la denominación de origen «Queso Camerano» y su reglamento por el que se establece la base legal y la extensión de la protección de esta denominación de origen así como las características que ha de reunir el producto amparado, zonas de producción, normas de elaboración envasado y distribución y creación del registro correspondiente, fijando los derechos y obligaciones derivados del registro. Igualmente crea y regula el consejo regulador de la denominación que tendrá naturaleza privada, se establecen sus fines y funcionamiento, estructura, financiación y régimen de acuerdos.

Por lo expuesto, de conformidad con las funciones y competencias atribuidas a esta Consejería en el Decreto 83/2007, de 20 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y sus funciones en desarrollo de la Ley 3/2003, de 3 de marzo, de Organización del Sector Público de la Comunidad Autónoma de La Rioja, a propuesta de la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria y previos los informes preceptivos, apruebo la siguiente

Orden

Artículo Único.- Objeto

Se aprueba la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y su reglamento, que se publica en Anexo a esta orden y se crea su Consejo Regulador. El citado reglamento regula y establece las características de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y de su órgano de gestión «Consejo Regulador», en el marco de la Ley 5/2005, de 1 de junio, de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja y del Decreto 24/2008, de 28 de marzo de 2008, por el que se reglamenta la estructura y funcionamiento de los órganos de gestión de las figuras de calidad agroalimentarias en La Rioja.

Disposición final única.- Entrada en vigor

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

En Logroño, a 16 de febrero de 2009.- El Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Iñigo Nagore Ferrer.

Anexo

Reglamento de la denominación de origen protegida Queso Camerano

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1.- Base legal de la protección

De acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2892/83 de 13 de octubre, sobre transferencias en materia de denominaciones de origen a la Comunidad Autónoma de La Rioja y en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio 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 las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas y en la Ley 5/2005 de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja, quedan protegidos con la denominación de origen protegida «Queso Camerano», los quesos que reúnan las características definidas en este reglamento y cumplan los requisitos exigidos por el Pliego de Condiciones correspondiente y la legislación que le sea de aplicación.

Artículo 2.- Extensión de la protección

1. Quedan protegidos con la denominación de origen protegida «Queso Camerano», los quesos de categoría extra, tradicionalmente designados bajo esta indicación geográfica, que reúnan las características y cumplan las condiciones de este reglamento.

2. El nombre de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» se empleará en su integridad, es decir, con las dos palabras que lo componen en el mismo orden e idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros quesos, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con el protegido, o por ser derivado de este, puedan inducir a confusión con los que son objeto en esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «gusto», «elaborado en», «manipulado en», «fabricado en» u otros análogos.

Artículo 3.- Órganos competentes

1. La defensa de la denominación de origen protegida, la aplicación de su reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad del producto amparado, quedan encomendados al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano», a la entidad de control y/o certificación autorizada, a la Consejería del Gobierno de La Rioja y al Ministerio con competencias en la materia y a la Unión Europea en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. Corresponde a la Comunidad Autónoma de La Rioja a través de la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, la supervisión y superior inspección del correcto funcionamiento de la denominación de origen protegida «Queso Camerano». Le corresponde asimismo la potestad sancionadora que se detallará más adelante en virtud de la protección que corresponde y competencias derivadas del control de fraudes agroalimentarios, calidad y seguridad agroalimentaria, salud pública y calidad ambiental.

3. La gestión de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» corresponde al órgano de gestión, denominado Consejo Regulador, que será la asociación privada a la que el Consejero competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería autorice como tal, conforme al procedimiento establecido en las demás disposiciones aplicables.

La asociación autorizada, utilizará la denominación «Consejo Regulador» solamente en aquellas actuaciones propias del ejercicio de sus funciones como órgano de gestión de la denominación de origen protegida. «Queso Camerano».

4. El órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, o en su defecto la entidad externa de control y/o certificación autorizada, será quien realice el control y/o certificación de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

Capítulo II

Del producto amparado

Artículo 4.-Producto amparado

1. Los quesos amparados por la denominación de origen protegida «Queso Camerano» serán el queso fresco, el queso tierno, el queso semicurado y el queso curado, elaborados exclusivamente con leche pasteurizada de cabra procedente de ganaderías inscritas, que podrá ser cruda, en el caso del queso curado.

#### Capítulo III

##### De la producción de leche

##### Artículo 5.- Zona de producción

1. La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la denominación, está constituida por todos los municipios ubicados en las Comarcas de Rioja Alta: Abalos, Alesanco, Alesón, Anguciana, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Azofra, Badarán, Bañares, Baños de Río Tobía, Baños de Rioja, Berceo, Bezares, Bobadilla, Briñas, Briones, Camprovín, Canillas de Río Tuerto, Cañas, Cárdenas, Casalarreina, Castañares de Rioja, Cellorigo, Cenicero, Cidamón, Cihuri, Cirueña, Cordovin, Corporales, Cuzcurrita del Río Tirón, Estollo, Foncea, Fonzaleche, Galbárruli, Gimileo, Grañón, Haro, Hervias, Herramélluri, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Ledesma de la Cogolla, Leiva, Manjarrés, Manzanares de Rioja, Nájera, Ochánduri, Ollauri, Rodezno, Sajazarra, San Asensio, San Millán de la Cogolla, San Millán de Yécora, San Torcuato, San Vicente de la Sonsierra, Santa Coloma, Santo Domingo de La Calzada, Santurde, Santurdejo, Tirgo, Tormantos, Torre de Alesanco, Torremontalbo, Treviana, Tricio, Uruñuela, Ventosa, Villalba de Rioja, Villalobar de Rioja, El Villar de Torre, Villarejo, Villarta-Quintana, Villaverde de Rioja y Zarratón, Sierra Rioja Alta: Anguiano, Brieva de Cameros, Canales de la Sierra, Castroviejo, Ezcaray, Mansilla de la Sierra, Matute, Ojacastro, Pazuengos, Pedroso, Tobía, Valgañón, ventrosa, Villavelayo, Viniegra de Abajo, Viniegra de Arriba y Zorraquín, Sierra Rioja Media: Ajamil, Almarza de Cameros, Cabezón de Cameros, Gallinero de Cameros, Hornillo de Cameros, Jalón de Cameros, Laguna de Cameros, Lumbrera de Cameros, Muro de Cameros, Nestares, Nieva de Cameros, Ortigosa de Cameros, Pinillos, Pradillo de Cameros, Rabanera de Cameros, Rasillo (El) de Cameros, San Román de Cameros, Soto en Cameros, Terroba en Cameros, Torre en Cameros, Torrecilla en Cameros, Viguera, Villanueva de Cameros y Villoslada de Cameros y Sierra de Rioja Baja: Arnedillo, Cornago, Enciso, Munilla, Muro de Aguas, Navajún, Prejano, Robres del Castillo, Valdemadera y Zarzosa y en los siguientes municipios de las comarcas de Rioja Media Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia y Villamediana de Iregua, y Rioja Baja; Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudellilla, y Villarroya y que coinciden con la zona de elaboración, maduración y conservación del queso camerano.

##### Artículo 6.- Ganaderías aptas.

1.- La leche destinada a la elaboración de los quesos amparados, procederá de explotaciones con los controles sanitarios pertinentes y que estén inscritas en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

2.- El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de cabras, con las dimensiones óptimas que permitan su adecuado manejo y explotación, pudiendo promover las medidas que conduzcan a este fin y la adopción de técnicas orientadas a mejorar la productividad de los rebaños, la calidad de la leche y la reducción de la estacionalidad en la producción.

3.- Las instalaciones para el manejo del ganado caprino dedicados a la producción de leche con destino a la elaboración de los quesos, serán supervisadas por la entidad de control a los efectos de inscripción en el registro al que se refiere el artículo 14.

4.- La alimentación del ganado caprino responderá a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos. Se complementa con la utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, rastrojos de hortalizas, pulpa de remolacha y desechos de la industria conservera, así como judía y guisante y complemento de alto valor nutritivo, basado en paja con guisante, avena, maíz, habas, alfalfa deshidratada, veza... El Consejo Regulador podrá dictar normas complementarias, con el fin de que la leche que se destine a la elaboración de los quesos contenga sus características peculiares.

##### Artículo 7.- Prácticas de explotación

1.- El ordeño de las cabras se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene posibles y con un óptimo manejo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

2.- Si la leche no fuese recogida antes de las dos horas siguientes al ordeño, será enfriada a una temperatura igual o inferior a 8 grados centígrados, en caso que se recoja diariamente, y de 6 grados centígrados cuando no se efectúe la recogida todos los días para limitar el desarrollo microbiano.

3.- Cuando sea necesario la recogida y el transporte de la leche, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien, con cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore y a una temperatura que no supere los 10 grados centígrados.

4.- El Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que instalen o mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfriamiento, conservación y transporte de la leche.

##### Artículo 8.- Características de la leche

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las razas Serrana, Murciano-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces, de las ganaderías inscritas, que presente las siguientes características:

a) Limpia y sin impurezas.

b) Exenta de calostros y de productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

c) Las características de la leche de cabra en la explotación, serán:

- Proteína: 3,3 por ciento mínimo.

- Materia grasa: 4,0 por ciento mínimo.

- Extracto seco total: 13 por ciento mínimo.

- Acidez máxima (a la entrada en la quesería): 15 grados Dornic.

- pH: 6,5 mínimo

#### Capítulo IV

##### De la elaboración y maduración de los quesos

##### Artículo 9.- Zona de elaboración y maduración

1. La zona de elaboración, maduración, conservación y envasado del producto, está constituida por todos los municipios ubicados en las Comarcas de Rioja Alta : Abalos, Alesanco, Alesón, Anguciana, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Azofra, Badarán, Bañares, Baños de Río Tobía, Baños de Rioja, Berceo, Bezares, Bobadilla, Briñas, Briones, Camprovín, Canillas de Río Tuerto, Cañas, Cárdenas, Casalarreina, Castañares de Rioja, Cellorigo, Cenicero, Cidamón, Cihuri, Cirueña, Cordovin, Corporales, Cuzcurrita del Río Tirón, Estollo, Foncea, Fonzaleche, Galbárruli, Gimileo, Grañón, Haro, Hervias, Herramélluri, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Ledesma de la Cogolla, Leiva, Manjarrés, Manzanares de Rioja, Nájera, Ochánduri, Ollauri, Rodezno, Sajazarra, San Asensio, San Millán de la Cogolla, San Millán de Yécora, San Torcuato, San Vicente de la Sonsierra, Santa Coloma, Santo Domingo de La Calzada, Santurde, Santurdejo, Tirgo, Tormantos, Torre de Alesanco, Torremontalbo, Treviana, Tricio, Uruñuela, Ventosa, Villalba de Rioja, Villalobar de Rioja, El Villar de Torre, Villarejo, Villarta-Quintana, Villaverde de Rioja y Zarratón, Sierra Rioja Alta: Anguiano, Brieva de Cameros, Canales de la Sierra, Castroviejo, Ezcaray, Mansilla de la Sierra, Matute, Ojacastro, Pazuengos, Pedroso, Tobía, Valgañón, ventrosa, Villavelayo, Viniegra de Abajo, Viniegra de Arriba y Zorraquín, Sierra Rioja Media: Ajamil, Almarza de Cameros, Cabezón de Cameros, Gallinero de Cameros, Hornillo de Cameros, Jalón de Cameros, Laguna de Cameros, Lumbrera de Cameros, Muro de Cameros, Nestares, Nieva de Cameros, Ortigosa de Cameros, Pinillos, Pradillo de Cameros, Rabanera de Cameros, Rasillo (El) de Cameros, San Román de Cameros, Soto en Cameros, Terroba en Cameros, Torre en Cameros, Torrecilla en Cameros, Viguera, Villanueva de Cameros y Villoslada de Cameros y Sierra de Rioja Baja: Arnedillo, Cornago, Enciso, Munilla, Muro de Aguas, Navajún, Prejano, Robres del Castillo, Valdemadera y Zarzosa y en los siguientes municipios de las comarcas de Rioja Media Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia y Villamediana de Iregua, y Rioja Baja; Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudellilla, y Villarroya

##### Artículo 10.- Técnicas de elaboración y maduración

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de elaboración, maduración y conservación, seguirán los procesos que se mencionan específicamente en este artículo y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesos amparados por la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

1.- Filtrado. La leche se filtrará en la sala de recepción de la quesería. Cuando la leche proceda de diferentes explotaciones ganaderas, se someterá a la leche cruda a un proceso de higienización por centrifugación o método similar.

2.- Refrigeración y almacenamiento. La leche cruda se almacenará a una temperatura no superior a 6 grados centígrados si va a ser elaborada en las 36 horas siguientes a su recepción y a una temperatura igual o inferior a 4 grados centígrados si se va a elaborar en las 48 horas siguientes a su recepción.

3.- Pasterización. La leche se someterá a un proceso de calentamiento a 71,7 grados centígrados durante 15 segundos, y que inmediatamente después de su aplicación tenga como consecuencia una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

4.- Adición de calcio cloruro. Se adicionará en un máximo de 250 mg/Kg de leche utilizada.

5.- Adición de cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos).

6.- Cuajado. La coagulación de la leche se provocará con cuajo de cabrito, cordero o cuajo industrial.

La denominación de origen protegida «Queso Camerano» ampara cuatro tipos de quesos:

- «Queso Camerano fresco y tierno»: el cuajado se realiza entre 32 grados centígrados y 38 grados centígrados de temperatura, durante un periodo de 15 a 45 minutos.

- «Queso Camerano semicurado y curado»: el cuajado se realiza entre 29 grados centígrados y 38 grados centígrados de temperatura, durante un periodo de 25 a 60 minutos.

7.- Corte. Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir que los granos adquieran el tamaño adecuado de 4 milímetros a 5 milímetros de diámetro aproximadamente.

8.- Lavado de la cuajada: será opcional.

9.- Recalentamiento. Será opcional. De realizarlo se hará en los quesos semicurados y curados amparados por la denominación de origen protegida objeto de este reglamento y consiste en elevar la temperatura de 2 grados centígrados a 5 grados centígrados por encima de la temperatura de cuajado.

10.- Trabajo del grano. Se agita el grano hasta que adquiera la consistencia adecuada.

- «Queso Camerano fresco y tierno»: ligero trabajo del grano, lo que le confiere una consistencia blanda.

- «Queso Camerano semicurado y curado»: trabajo intenso del grano, lo que le confiere una consistencia dura.

11.- Moldeado. Tras eliminar el suero, el moldeado se realizará introduciendo la cuajada en moldes con forma de cilla (para elaboración con gasa) o microperforados con forma de cilla (con gasa o sin ella), de tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos y que se especifican en el artículo 11.

El término cilla se refiere a los moldes, realizados con mimbre trenzada, usados antiguamente para elaborar el queso Camerano. Actualmente son de material plástico, pero con esa misma forma.

- «Queso Camerano fresco y tierno»: los moldes dispondrán de grabados que se asemejen a las cillas.

- «Queso Camerano semicurado y curado»: los moldes dispondrán de grabados que se asemejen a las cillas.

12- Prensado. Una vez la cuajada en los moldes, el prensado se realiza por gravedad o cualquier otro procedimiento hasta conseguir el pH adecuado.

- «Queso Camerano fresco y tierno»: el prensado, cuando existe, es corto y poco intenso.

- «Queso Camerano semicurado y curado»: prensado de 1 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

13.- Salado. La salazón de los quesos se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico.

La concentración de la salmuera se mantendrá entre 15 grados Bé y saturación. El tiempo máximo de permanencia en salmuera será de 15 horas y dependerá de la concentración de la misma, del tamaño del queso y de la temperatura, que deberá ser inferior a 20 grados centígrados.

14.- Maduración. Durante el período de maduración se efectuarán las prácticas de volteo y limpieza, así como los tratamientos externos correspondientes. Las cámaras destinadas a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 80 por ciento y una temperatura que oscilará entre 9 y 15 grados centígrados.

- «Queso Camerano fresco»: no sufre proceso de maduración. Una vez salado y escurrido, el queso se conserva a una temperatura no superior a 4 grados centígrados.

- «Queso Camerano tierno»: maduración mínima 15 días.

- «Queso Camerano semicurado»: maduración mínima 30 días.

- «Queso Camerano curado» maduración mínima de 75 días.

15. Conservación-curación entre 5 y 10 grados centígrados.

16. Presentación comercial. Los quesos tiernos, semicurados y curados podrán presentarse con su corteza natural y recubiertos de film retráctil, bolsa retráctil al vacío, bolsa de papel o papel de celofán. Los quesos frescos se presentarán en tarrinas o envases termoformados, esto también será posible para los quesos tiernos. Los quesos con una curación prolongada podrán tratarse con aceite de oliva en la corteza.

Todos los plásticos utilizados en la presentación serán aptos para uso alimentario.

La presentación comercial siempre será la pieza completa del queso.

17. Etiquetado. Todos los quesos llevarán la etiqueta autorizada por la denominación. Las letras de mayor tamaño serán las de la marca comercial del producto. Un

20 por ciento más pequeña de tamaño, será la siguiente leyenda DOP «QUESO CAMERANO» seguido de fresco, tierno, semicurado, curado según corresponda. Con un máximo de 2 milímetros de altura serán las letras utilizadas para la localización, dirección, localidad y provincia de la empresa elaboradora.

## Capítulo V

### Características de los quesos

#### Artículo 11.- Características

Los quesos deberán presentar las características y cualidades organolépticas propias de los mismos, especialmente en cuanto a forma, color, aroma y sabor. Los quesos que no reúnan las condiciones exigidas, no podrán ser amparados por la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y serán descalificados en la forma que se indica en el artículo 22 de este reglamento.

#### Queso Camerano fresco

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, de coagulación enzimática, sin proceso de maduración y pasta blanda.

#### Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable

Peso: entre 200-800 gramos

Corteza: prácticamente nula

Pasta: blanca y brillante, no tiene ojos, la textura es laminar gelificada, muy húmeda y blanda.

#### Características organolépticas:

Sabor entre dulce y ácido, muy desarrollado y definido.

#### Características químicas:

Extracto seco: mínimo 40 por ciento

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 35 por ciento

Cloruro sódico: máximo 1,5 por ciento

PH: mínimo 6

#### Queso Camerano tierno

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta semidura, con una curación mínima de 15 días

#### Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable

Peso: entre 200-1200 gramos

Corteza: claramente definida sin mohos, o con algún moho incipiente.

Pasta: de blanco a tonos blanco marfil, textura semidura a blanda y sin ojos.

#### Características organolépticas:

Sabor intenso, definido y con un toque ácido.

#### Características químicas:

Extracto seco: mínimo 40 por ciento

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 35 por ciento

Cloruro sódico: máximo 2 por ciento

PH: 4,80-5,50

#### Queso Camerano semicurado

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, cuya curación tiene un mínimo de 30 días.

#### Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable

Peso: entre 200-1200 gramos

Corteza: claramente definida y con mohos externos de color pardo verdoso.

Pasta: de blanco a tonos blanco marfil, textura de dura a semidura y con muy pocos ojos o ninguno.

#### Características organolépticas:

Sabor intenso definido y con un toque ácido.

#### Características químicas:

Extracto seco: mínimo 50 por ciento

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 45 por ciento

Cloruro sódico: máximo 3 por ciento

PH: 4,90-5,60

#### Queso Camerano curado

Elaborado con leche de cabra cruda o pasteurizada, con una curación mínima de 75 días.

#### Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable

Peso: entre 200-1200 gramos

Corteza: claramente definida y con mohos externos mayoritariamente de color pardo verdoso.

Pasta: de blanco a blanco marfil, textura firme dura y con muy pocos ojos o ninguno.

#### Características organolépticas:

Sabor intenso y definido

#### Características químicas:

Extracto seco: mínimo 50 por ciento

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 45 por ciento

Cloruro sódico: máximo 3 por ciento

PH: 4,90-5,60

## Capítulo VI

### Envasado y Distribución

#### Artículo 12.- Envasado

1. El envasado y etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen protegida «Queso Camerano» deberá ser realizado exclusivamente por operadores elaboradores y/o comercializadores y envasadores inscritos y autorizados en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano», perdiendo el queso en otro caso el derecho al uso de la denominación.

2. Los quesos amparados por la denominación de origen protegida «Queso Camerano» únicamente pueden circular y expedirse por los operadores agroalimentarios inscritos y en las condiciones de envasado y embalaje aprobadas por el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano», que no perjudiquen su calidad o prestigio.

#### Artículo 13.- Distribución

1. El reparto, distribución y venta del queso protegido se realizará con el mayor esmero, cumpliendo con la normativa vigente y evitando en todo momento el deterioro de su calidad.

2. En los establecimientos de venta al por menor, el distintivo propio de la denominación de origen protegida, podrá ser visible mientras se proceda a la venta de producto amparado.

#### Capítulo VII

##### Registro

#### Artículo 14.- Registro

1. Se crea el registro para la denominación de origen protegida «Queso Camerano», con las siguientes secciones:

- Ganaderías productoras de leche de cabra (operadores productores, titulares de explotaciones ganaderas).
- Queserías (operadores, elaboradores y/o comercializadores, titulares de empresas de elaboración y/o conservación y envasado).
- Locales de maduración y conservación.

Dicho registro estará adscrito a la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería del Gobierno de La Rioja y dependiente de la Dirección General con competencias en calidad agroalimentaria, el cual tendrá por objeto recoger los datos necesarios de los operadores a los efectos exclusivos de este reglamento.

Dicho registro tendrá carácter público, naturaleza habilitante y el acceso a los datos en él contenidos se realizará conforme a lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» en los impresos dispuestos al efecto, acompañados de los datos, documentos y comprobantes que sean requeridos por las normas vigentes.

3. El Consejo Regulador revisará las solicitudes de inscripción. En caso de deficiencias u omisión en la documentación, concederá a las solicitantes el plazo máximo de 10 días hábiles para la subsanación de las deficiencias observadas. El Consejo Regulador remitirá las solicitudes al órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, quien verificará la conformidad de los solicitantes al presente reglamento y demás disposiciones aplicables, emitiendo el informe que corresponda.

4. La Dirección General con competencias en calidad agroalimentaria, denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este reglamento o a las condiciones de carácter técnico que deben reunir las instalaciones.

#### Artículo 15.- Inscripción en el registro

1. El Director General de la Dirección con competencias en calidad agroalimentaria, previo informe favorable de inscripción, dictará resolución, si procede, en el citado registro, comunicando a los interesados que quedan inscritos y su correspondiente número de inscripción.

2. En la inscripción en la sección de ganaderías figurará como mínimo: el nombre del ganadero, número de identificación fiscal, domicilio, lugar de emplazamiento de la ganadería, número de cabras, razas, instalaciones, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la ganadería, así como los números de registro que exija la legislación vigente.

3. En la inscripción en la sección de queserías y locales de maduración y conservación figurará como mínimo: el nombre de la quesería, número de identificación fiscal, localidad y lugar de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, instalaciones, sistema de elaboración, locales de maduración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la industria, así como los números de registro que exija la legislación vigente.

4. Las queserías y locales de maduración y conservación que posean otras líneas de producción de queso distintas a la amparada por la denominación de origen protegida «Queso Camerano», lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las normas establecidas para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los quesos protegidos.

5. La inscripción en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» es voluntaria, al igual que la correspondiente baja del mismo y no exime a los inscritos de sus obligaciones respecto al cumplimiento de aquellas que estén establecidas con carácter general. No obstante, será condición indispensable para la inscripción en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» que los distintos solicitantes estén dados de alta en los correspondientes registros de ganadería e industrias agroalimentarias de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

6. Tras la renuncia voluntaria de un operador inscrito, este no podrá formular nueva solicitud de inscripción hasta que no hayan transcurrido dos años de la formulación de la renuncia.

#### Artículo 16.- Vigencia, renovación, revocación o cancelación de las inscripciones

1. La vigencia de las inscripciones en el registro, estará condicionada al mantenimiento de la actividad para la que se inscribió y al cumplimiento en todo momento de los requisitos que en materia de inscripción establece el presente reglamento y el manual de calidad y procedimiento, debiendo comunicar al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» cualquier variación que afecte a los datos facilitados para la inscripción.

2. El órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, se encargará de que se efectúen todas las inspecciones periódicas que sean necesarias, para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3. Todas las inscripciones en el registro serán renovadas en el plazo y forma que determine el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» en su manual de calidad y procedimiento.

4. El proceso de revocación o cancelación se iniciará de oficio por la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería a iniciativa propia o como consecuencia de denuncia de operadores interesados o de la entidad de control y/o certificación autorizada en su caso.

5. La Dirección General con competencias en calidad agroalimentaria, oído al afectado o afectados dictará la resolución para la revocación o cancelación de la autorización previo informe de la entidad de control y/o certificación.

6. La revocación o suspensión a que se refiere el presente artículo se adoptará con independencia de las sanciones que puedan establecerse según normativa vigente.

#### Capítulo VIII

##### Derechos y obligaciones

#### Artículo 17.- Uso del nombre

1. Sólo el Consejo Regulador y las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano», podrán utilizar el nombre y el logotipo de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» en publicidad, documentación y etiquetas de los quesos de categoría extra, certificados, procedentes de los operadores inscritos, obtenidos mediante sistemas descritos en este reglamento y en el manual de calidad y procedimiento.

2. Las marcas, símbolos y leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda que se utilicen aplicados a la denominación de origen protegida «Queso Camerano», deberán contener elementos necesarios para que quede clara su distinción con los productos no amparados.

3. Antes de su puesta en circulación, las etiquetas que vayan a ser usadas en la comercialización de quesos amparados por la denominación de origen protegida «Queso Camerano» deberán ser aprobados por el Consejo Regulador a los efectos que figuran en este reglamento y en el manual de calidad y procedimiento. Serán denegadas todas aquellas que por cualquier causa pueden dar lugar a confusión del consumidor. Podrá ser anulada una autorización ya concedida, cuando cambien las circunstancias de la firma propietaria, previa audiencia de ésta.

4. La mención de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y su logotipo deberán figurar obligatoriamente en la etiqueta o precinto de los productos protegidos.

5. Los operadores inscritos en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» podrán utilizar, con la autorización previa del órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad y que previamente hayan solicitado.

#### Artículo 18.- Obligaciones

1. Por el mero hecho de la inscripción voluntaria en el registro, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este reglamento, y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería de La Rioja.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este reglamento, o para poder beneficiarse de los servicios que preste la denominación de origen protegida «Queso Camerano», las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus instalaciones deberán estar al corriente del pago de las obligaciones establecidas.

#### Artículo 19.- Separación del producto no amparado

En los locales inscritos en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano», el producto amparado deberá estar perfectamente identificado y separado de otros quesos no amparados.

#### Artículo 20.- Etiquetado y distintivo

1. El queso amparado por la denominación de origen protegida será expedido al mercado debidamente etiquetado con etiquetas autorizadas por el órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería en las que figure impresa de manera obligatoria y destacada el nombre de la denominación de origen protegida y la denominación comercial, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

Asimismo y previo informe favorable del órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, los quesos amparados llevarán un distintivo o precinto que será suministrado por dicho órgano, en función del número de unidades certificadas. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición al mercado y de forma que no permita una segunda utilización.

2. Los distintivos estarán numerados y contendrán obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la denominación de origen protegida y su logotipo.

3. Los modelos de etiquetas, contraetiquetas o precintos numerados y su localización y ubicación en el producto amparado o en el envase, los determinará el Consejo Regulador.

4. La expedición de los productos amparados que tengan lugar entre firmas, deberán ir acompañados por un documento de acompañamiento numerado.

#### Artículo 21.- Procedimiento de control

1. Los operadores agroalimentarios inscritos en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» serán los responsables primeros del cumplimiento del presente reglamento, ejecutando las actuaciones necesarias para acreditar el citado cumplimiento frente al órgano de la Comunidad Autónoma responsable de la superior inspección.

2. Con objeto de poder controlar los procesos de procedencia de la leche y elaboración, almacenaje, envasado y expedición del queso para poder acreditar el origen y calidad del queso amparado, los titulares de las ganaderías y las queserías y locales de maduración y almacenamiento inscritas deberán declarar cuatrimestralmente al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» la cantidad de producto manipulado, especificando la procedencia y la cantidad, así como las ventas efectuadas y su destino y la cantidad y numeración de los distintivos numerados sin utilizar. A dicha declaración se acompañará copia de los documentos de acompañamiento expedidos o recibidos. Los datos a que se refiere este artículo sólo se podrán facilitar y publicar en forma genérica, a efectos estadísticos, sin ninguna referencia de carácter individual.

#### Artículo 22.- Certificación

1. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro de la denominación y sus productos estarán sometidas al control realizado por el órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería con objeto de verificar que los quesos que ostentan la denominación de origen protegida cumplen con los requisitos de este reglamento.

2. Los controles se basarán en inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis del producto.

3. Cuando, tras el proceso de control, se compruebe que se han cumplido las condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» se certificará la conformidad del producto, tras lo cual, el órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería podrá hacer entrega a las queserías de distintivos o precintos numerados, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

4. Cuando el órgano competente del Gobierno de La Rioja en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería compruebe que los quesos no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este reglamento o presentan defectos o alteraciones sensibles, estos no podrán ser comercializados bajo el amparo de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» sin, perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo X, artículo 30 de este reglamento.

#### Capítulo IX

##### Del Consejo Regulador

#### Artículo 23.- Naturaleza y ámbito competencial

1. El órgano de gestión de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» denominado Consejo Regulador, será la asociación privada que a tal efecto autorice el Consejero competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, conforme al procedimiento establecido en la normativa en vigor. El mencionado órgano de gestión tendrá plena autonomía económica de obrar en el cumplimiento de sus fines y funciones.

Su actuación se someterá al derecho privado no obstante lo cual, los acuerdos que adopte en el ejercicio de las funciones a las que se refieren las letras e), f) y h) del apartado 2 del artículo 7 de la Ley 5/2005, de 1 de junio, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería.

2. El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

- a) En lo territorial, por la zona geográfica delimitada de producción, acondicionamiento y envasado.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la denominación de origen protegida en cualquiera de sus fases.
- c) En razón de las personas e instalaciones, por las inscritas en el registro.

#### Artículo 24.- Fines y funcionamiento

1. Son fines del Consejo Regulador los de representación, defensa, garantía, investigación y desarrollo de los mercados y promoción de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y de sus productos.

2. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador desempeñará las funciones establecidas en el apartado 2 del artículo 7 de la Ley 5/2005, de los sistemas de protección de la calidad agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja y las que expresamente se le atribuyen en el presente reglamento.

#### Artículo 25.- Obligaciones

El Consejo Regulador estará obligado a realizar cuantas actuaciones sean precisas para el cumplimiento de sus funciones y a colaborar con las autoridades competentes en el mantenimiento del registro.

#### Artículo 26.- Estructura y adscripción al Consejo Regulador

1. Son principios del Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» los de representación democrática, funcionamiento sin ánimo de lucro, representatividad paritaria de intereses económicos y sectoriales y autonomía de gestión.

2. El Consejo Regulador contará con la siguiente estructura:

- a. Asamblea general
- b. Junta Directiva, que actuará como Pleno del Consejo Regulador
- c. Presidente
- d. Vicepresidente, en su caso.

3. La composición y la atribución de funciones a los órganos señalados en el apartado anterior será la que fijen los Estatutos de la asociación privada autorizada como órgano de gestión de la denominación de origen protegida «Queso Camerano». No obstante, será condición indispensable para ser vocal de la Junta Directiva, estar inscrito en el registro de operadores de la denominación de origen protegida «Queso Camerano». Si la vocalía recayera en una persona jurídica, ésta actuará por medio del representante que la sociedad inscrita designe, con poder suficiente para ello.

4. Todo operador agroalimentario inscrito en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano», podrá pertenecer a la asociación privada autorizada como órgano de gestión.

Si bien la pertenencia a la misma es de carácter voluntario, solo quienes se integren en la misma podrán participar en el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

5. Todos los operadores agroalimentarios inscritos en el registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano», aunque no pertenezcan a la asociación privada autorizada como órgano de gestión, estarán obligados al cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento y de los acuerdos que dentro de sus competencias adopte el Consejo Regulador. Asimismo estarán obligados a contribuir al sostenimiento económico del Consejo Regulador.

6. La Junta Directiva, como órgano de representación de la asociación privada autorizada como órgano de gestión, asumirá las funciones atribuidas al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

#### Artículo 27.- Funcionamiento del Consejo Regulador

1. La organización interna del Consejo Regulador será la regulada en los estatutos de la asociación privada autorizada como órgano de gestión, respetando en todo momento los principios básicos establecidos en la Ley 5/2005 y su desarrollo y en el presente reglamento.

2. La organización de los procesos de elección de los órganos de representación corresponde al Consejo Regulador, conforme a lo establecido en sus estatutos. Dicho proceso electoral deberá realizarse mediante sufragio universal directo y secreto de entre los asociados titulares inscritos en el registro.

3. El Consejo Regulador podrá contratar al personal necesario para el cumplimiento de sus fines y funciones, en régimen laboral, sin que en ningún caso tenga la consideración de personal al servicio de la Administración de la Comunidad Autónoma.

#### Artículo 28.- Financiación del Consejo Regulador

1. El Consejo Regulador contará con los siguientes recursos para su financiación:

- a) Las cuotas periódicas establecidas anualmente por el órgano de gestión.
- b) Las cuotas de ingreso en la asociación autorizada como órgano de gestión, en su caso, si así lo prevén sus estatutos.
- c) Las subvenciones que puedan conceder las administraciones públicas.
- d) Las rentas y productos de su patrimonio.
- e) Las donaciones, legados y ayudas y cualesquiera otros recursos que pudiera corresponderles.

2. Las cuotas periódicas a que se refiere la letra a) del número anterior, son las siguientes:

##### 2.1. Cuotas de registro

- a) Cuota de inscripción y de mantenimiento en el registro de Ganaderías de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».
- b) Cuota de inscripción y de mantenimiento en el registro de queserías, de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».
- c) Cuota de ampliación y/o modificación de datos.

##### 2.2. Cuotas de certificación

- a) Cuota por expedición de distintivos y precintos numerados de garantía.
- b) Cuota por documento de acompañamiento.
- c) Cuota por certificado

#### Artículo 29.- Acuerdos y publicidad

1. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de inscritos, deberán ser publicados de forma que se garantice su difusión y conocimiento por todos los afectados, por el órgano de control y por la administración pública competente. En particular, los acuerdos adoptados en cumplimiento de las funciones de las letras e), f) y h) del apartado 2 del artículo 7 de la Ley 5/2005, de 1 de junio, se publicarán en el Boletín Oficial de La Rioja.

2. A los efectos de lo dispuesto en este reglamento en materia de etiquetado y presentación de los productos amparados, el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» creará y mantendrá actualizado un registro de nombres comerciales, marcas y etiquetas autorizadas para su uso en la comercialización del queso.

#### Capítulo X

##### Régimen Sancionador

#### Artículo 30.- Infracciones, sanciones y procedimiento

1. Las infracciones y el régimen de sanciones será el establecido en la Ley 5/2005, de 1 de junio, de los sistemas de protección de la calidad agroalimentaria en la

Comunidad Autónoma de La Rioja.

2. El procedimiento sancionador se regirá por lo dispuesto en el Título V de la Ley 5/2005, de 1 de junio, de los sistemas de protección de la calidad agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja y en el Capítulo V del Título III de la Ley 4/2005, de 1 de junio, de Funcionamiento y Régimen Jurídico de la Administración de la Comunidad Autónoma de La Rioja, que regula la potestad sancionadora, sin perjuicio de la aplicación supletoria de las normas estatales en materia de procedimiento administrativo común.

