

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

23395 *ORDEN de 29 de octubre de 1985 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de Cantabria» y de su Consejo Regulador.*

lmo. Sr.: Aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de Cantabria», por Orden de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, redactado conforme a lo dispuesto en la Ley 25/1970 y sus disposiciones complementarias, y de acuerdo con las competencias que se determinan en el Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Cantabria, aprobado por Ley orgánica 8/1981, de 30 de diciembre, y en el Real Decreto 4188/1982, de 29 de diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Cantabria en materia de denominaciones de origen, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conocer y ratificar dicho Reglamento.

En su virtud, este Ministerio dispone:

Artículo único.—Se ratifica el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de Cantabria», aprobado por Orden de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, de fecha 28 de octubre de 1985, que este Ministerio asume a los efectos de su promoción y defensa en el ámbito nacional e internacional.

Dicho Reglamento, que se publica como anejo de la presente Orden, entrará en vigor el mismo día de su promulgación.

Lo que digo a V. I.
Madrid, 29 de octubre de 1985.

ROMERO HERRERA

lmo. Sr. Director general de Política Alimentaria.

ANEJO

Reglamento de la Denominación de Origen «Queso de Cantabria» y de su Consejo Regulador

CAPITULO PRIMERO

Generalidades

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, y en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, quedan protegidos con la denominación de origen «Queso de Cantabria» los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.º 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la denominación de origen y al nombre geográfico de Cantabria cuando este último sea aplicado a quesos.

2. El nombre de la denominación de origen se empleará en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen y en el mismo orden e idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros quesos de nombres, marcas, términos, expresiones o signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipo», «estilo», «gusto», «elaborado en», «madurado en», u otros análogos.

Art. 3.º La defensa de la denominación de origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de la leche y de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, a la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), dependiente de la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y al Organismo competente de la Diputación Regional de Cantabria, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO II

De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso de Cantabria comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria, excepto las cuencas hidrográ-

ficas de los ríos Urdón y Cervera, que comprenden, respectivamente, el Ayuntamiento de Tresviso y la Entidad Local Menor de Bejes (Ayuntamiento de Cillorigo).

Art. 5.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del queso de Cantabria será exclusivamente de vaca de la raza frisona.

2. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales. El Consejo Regulador favorecerá e impulsará el aprovechamiento directo de los pastos de la zona de producción, pudiendo dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración del queso de Cantabria responda a sus características peculiares.

Art. 6.º 1. El ordeño se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración del queso de Cantabria la leche que reúna las condiciones precisas de higiene, sanidad y calidad.

2. La leche será entera y limpia, con la composición equilibrada en grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales.

Art. 7.º El Consejo Regulador vigilará las operaciones de recogida y transporte de la leche, para que éstas se efectúen sin merma o deterioro de su calidad.

CAPITULO III

De la elaboración y maduración

Art. 8.º La zona de elaboración y maduración de los quesos de Cantabria coincide con su zona de producción.

Art. 9.º Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, y los procesos de elaboración, maduración y conservación, seguirán las prácticas que se citan específicamente en los artículos siguientes y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales del queso amparado por la denominación de origen.

Los controles e inspecciones que practique el Consejo Regulador se podrán verificar sobre cualquiera de las fases o estadios, desde el ordeño de la vaca hasta la expedición, transporte y comercio del producto terminado.

Art. 10.º 1. La leche que se utilice para la fabricación del «Queso de Cantabria» será entera y pasteurizada.

2. La coagulación de la leche se efectuará con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador.

3. Los fermentos lácticos característicos serán el «*Streptococcus lactis*» y «*Streptococcus cremoris*».

4. La leche será coagulada a temperatura de 30º centígrados, durante un tiempo de unos cuarenta minutos. La cuajada obtenida se cortará hasta conseguir granos de cuajada de unos 5 milímetros de diámetro. El grano se recalentará hasta que alcance unos 34º centígrados, pudiéndose añadir agua potable en cantidades del 25 por 100 de la leche de la que se partía en un principio, e igual cantidad se puede sacar del suero en que está flotando el grano de cuajada.

Si se hiciera el recocido del grano en la misma quesera de fabricación de queso, ésta deberá ser de doble fondo.

5. Moldeado y prensado.—El moldeado se hará en moldes que tengan las dimensiones que permitan alcanzar el tamaño que se exige a este queso en el presente Reglamento. La cuajada, una vez en los moldes, se la someterá a la actuación de la prensa adecuada, no permaneciendo más de veinticuatro horas en ella.

6. Salado.—La salazón se hará por inmersión en salmuera, preparada únicamente con sal alimenticia. La duración máxima del salado será de veinticuatro horas.

Art. 11. La maduración del queso amparado por esta denominación de origen tendrá una duración superior a siete días, contados a partir de la fecha de la terminación del salado. Durante este periodo de tiempo se practicará volteo y limpieza las veces que sea necesario.

Art. 12. No se autorizará, para la fabricación del «Queso de Cantabria», la adición de ningún tipo de caseinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa, incluida la mantequilla.

La acidez de la leche al empezar el proceso de fabricación será como máximo de 18-20º Dornic.

CAPITULO IV

Características de los quesos

Art. 13.º 1. El queso de Cantabria es un queso extragrasso, conteniendo un mínimo del 45 por 100 de materia grasa en extracto seco, elaborado exclusivamente con leche de vaca y una maduración mínima de siete días.

2. Al término de la maduración presenta las siguientes características:

Forma: Paralelepípeda o cilíndrica.
 Peso: Puede oscilar desde 400 gramos a 2.800 gramos.
 Corteza: Color hueso y blanda.
 Pasta: Color hueso, normalmente desprovista de ojos, textura sólida y cremosa. Aroma y sabor característicos.

CAPITULO V

Registros

Art. 14. 1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Industrias de Elaboración o Queserías.
- c) Registro de Locales de Maduración.

En los Registros a que se refieren los apartados b) y c) se diferenciarán con finalidad censal o estadística, y a efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen actividades de exportación.

2. Las peticiones de inscripción en los Registros se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga al efecto, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deben reunir las ganaderías, queserías e instalaciones de maduración.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que estén establecidos con carácter general y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias.

Art. 15. 1. En el Registro de Ganaderías se inscribirán las que estando situadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en este Reglamento quieran destinar su producción de leche a la elaboración del queso de Cantabria.

2. En la inscripción figurarán: Nombre del propietario, término municipal, número de cartilla ganadera, número de hembras reproductoras y todos aquellos datos que se consideren necesarios por el Consejo Regulador para su clasificación y adecuada identificación.

Art. 16. 1. En el Registro de Queserías se inscribirán las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración y que el Consejo Regulador considere aptas para elaborar quesos que puedan optar a ser protegidos por la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: El nombre del propietario o arrendatario, en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería.

En el caso de que la Empresa quesera no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario, y aparte, se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

3. En los casos de arrendamiento de queserías, el Consejo se reserva la facultad de denegar la inscripción en el Registro correspondiente, cuando el contrato no ofrezca las debidas garantías de continuidad y estricto cumplimiento del Reglamento.

4. Las queserías inscritas podrán elaborar, con leche procedente de ganado inscrito, otros tipos de queso distintos de los protegidos por la denominación de origen, el Consejo Regulador establecerá las normas que han de cumplir estas queserías con el fin de controlar estos productos y garantizar la correcta elaboración de los quesos protegidos.

Las queserías que elaboren distintos tipos de queso deberán declarar esta circunstancia en el momento de su inscripción.

Art. 17. 1. En el Registro de Locales de Maduración se inscribirán todos aquellos situados en la zona de elaboración que se dediquen exclusivamente a la maduración de quesos con denominación de origen. En la inscripción figurarán todos los datos que se exigen en el artículo anterior del presente Reglamento.

2. Los locales destinados a la maduración dispondrán de temperatura constante durante todos el proceso de maduración y su estado higrométrico y ventilación serán los adecuados, además de cumplir los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el queso adquiera las características privativas del queso de Cantabria.

Art. 18. 1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrán suspen-

der o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador efectuará inscripciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3. Todas las inscripciones en los diferentes Registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPITULO VI

Derechos y obligaciones

Art. 19. 1. Sólo las personas naturales o jurídicas, cuyas ganaderías estén inscritas en el correspondiente Registro, podrán producir leche con destino a la elaboración de queso que haya de ser protegido por la denominación de origen.

2. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan industrias de elaboración o queserías inscritas en el correspondiente Registro de la Denominación de Origen podrán elaborar para su posterior maduración y comercialización, quesos con derecho a ser amparados por la denominación de origen.

3. Sólo puede aplicarse la denominación de origen «Queso de Cantabria» a los quesos procedentes de las instalaciones inscritas en el Registro de Locales de Maduración que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones organolépticas que deben caracterizarlos.

4. El derecho al uso de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros del Consejo Regulador.

5. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, 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, dicten, la Diputación Regional de Cantabria, la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

6. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este Reglamento o para poder acogerse a los beneficios que conceda el Consejo Regulador, las personas naturales o jurídicas que tengan inscritas sus ganaderías e instalaciones deberán estar al corriente del pago de sus obligaciones.

Art. 20. 1. El Consejo Regulador podrá autorizar a las queserías inscritas que dispongan de cámaras de maduración, la coexistencia en estas cámaras de quesos que van a ser amparados por la denominación de origen con otros de distinto tipo que hayan sido elaborados en la propia quesería, siempre y cuando estos últimos estén físicamente separados de los primeros para su fácil identificación. El Consejo Regulador establecerá la normativa a cumplir con objeto de tener un perfecto control de estos productos y poder garantizar en todo momento la naturaleza y pureza de los quesos protegidos.

2. Las firmas que tengan inscritas queserías e instalaciones, solo podrán tener almacenados sus géneros en los locales declarados en la inscripción.

Art. 21. Los nombres con que figuran inscritas en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado a los quesos protegidos por la denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros quesos, salvo las excepciones que estime el Consejo Regulador, previa solicitud del interesado a dicha Entidad, la cual, caso de que entienda que su aplicación no causa perjuicio a los quesos amparados, elevará la correspondiente propuesta a la Diputación Regional de Cantabria, que resolverá.

Art. 22. 1. El queso de la denominación de origen para el consumo, irá provisto de una etiqueta, contractiqueta, precinto o distintivo en general, del Consejo Regulador, numerado y expedido por éste, que deberá ser colocado en los propios locales de maduración, al término de este proceso y antes de su expedición o pase a locales de conservación, de acuerdo con la normativa que establezca a estos efectos el Consejo Regulador y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos. En los libros de Registro correspondientes, figurarán la fecha de cuajada y fecha final de maduración del queso.

2. En las etiquetas propias de las firmas elaboradoras que se utilicen en los quesos amparados figurará, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la denominación de origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, ya sean correspondientes a quesos protegidos o a quesos sin derecho a la denominación de origen, éstas

deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento.

Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá anulada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

4. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la denominación de origen, previo informe de la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

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

Art. 23. La expedición de los quesos que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada de un volante de circulación entre queserías, expedido por el Consejo Regulador en la forma que por el mismo se determine, con anterioridad a su ejecución.

Art. 24. 1. El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen deberá ser realizado exclusivamente en los locales de maduración inscritos, autorizados por el Consejo Regulador, perdiendo el queso en otro caso el derecho al uso de la denominación.

2. Los quesos amparados por la denominación de origen, únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas, en tipos de envases que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo Regulador.

Art. 25. El Consejo Regulador vigilará en cada campaña las cantidades de queso amparado por la denominación expedidos por cada firma inscrita en los Registros de Queserías y Locales de Maduración, de acuerdo con las cantidades de leche adquiridas y según las existencias y adquisiciones de quesos a otras firmas inscritas.

Art. 26. Toda expedición de queso amparado por la denominación de origen con destino al extranjero, además de cumplir las normas establecidas para el comercio exterior del queso, deberá ir acompañada del correspondiente certificado de la denominación de origen, expedido por el Consejo Regulador, que se ajustará al modelo establecido por la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, sin poder despacharse por la Aduana las exportaciones que carezcan de dicho certificado.

Art. 27. 1. Con el objeto de poder controlar los procesos de producción, elaboración, maduración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen, las personas físicas o jurídicas titulares de ganaderías, queserías y locales de maduración, vendrán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los propietarios de ganaderías inscritas, presentarán al Consejo Regulador en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior, indicando el destino de la leche y, en caso de venta, el nombre del comprador.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Queserías llevarán un libro, según el modelo adoptado por el Consejo Regulador, en el que figuran diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número de unidades y peso total de los quesos fabricados y locales de maduración o cámaras de maduración donde se destinen estos quesos con derecho a denominación de origen. Asimismo presentarán al Consejo Regulador en los diez primeros días de cada mes, una declaración que resuma los datos del mes anterior que figuran en el libro, según el modelo que se adopte por el Consejo.

c) Todas las firmas inscritas en el Registro de Locales de Maduración llevarán un libro, según el modelo que adopte el Consejo Regulador, en el que diariamente se anotarán los datos referentes a número y procedencia de las unidades de queso que inician el proceso de maduración, el número de los que finalizan este proceso y el de quesos que se expenden al mercado. Igualmente, presentarán al Consejo Regulador, dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que quedarán reflejados todos los datos del mes anterior que figuren en el libro. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

2. Las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal afecto al Consejo, será considerada como falta muy grave.

Art. 28. 1. La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que

llevará consigo la pérdida de la denominación de origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados.

2. La descalificación de los quesos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su producción o comercialización y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer debidamente aislados y rotulados, bajo control del Consejo Regulador, que en su resolución, determinará el destino del producto descalificado, el cual, en ningún caso, podrá ser transferido a otra quesería o instalación inscrita.

CAPITULO VII

Del Consejo Regulador

Art. 29. 1. El Consejo Regulador es un Organismo integrado en la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, como órgano desconcentrado de la misma con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento, de acuerdo con lo que se determina en las disposiciones vigentes.

2. Su ámbito de competencias, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 31, estará determinado:

a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.

b) En razón de los quesos, por los protegidos por la denominación de origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Art. 30. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Art. 31. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar la leche y quesos de vaca no protegidos por la denominación de origen, que se produzcan, elaboren, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción dando cuenta de las incidencias de este servicio a la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, remitiéndole copia de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los Organismos competentes en esta materia.

Art. 32. 1. El Consejo Regulador estará constituido:

a) Un Presidente, designado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a propuesta del Consejo Regulador.

b) Un Vicepresidente, designado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, a propuesta del Consejo Regulador.

c) Dos Vocales en representación del sector ganadero y dos en representación de los sectores elaborador y exportador.

d) Dos Vocales con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas, designados por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

e) Dos funcionarios técnicos de la Consejería, especializados en ganadería, industrialización y comercialización agraria, designados por la propia Consejería.

2. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

3. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

4. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

6. Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Art. 33. 1. Los Vocales a que se refiere el apartado c) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, una en el sector ganadero y otra en los sectores elaborador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

2. Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos de una firma inscrita, cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra Empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Art. 34. 1. Al Presidente corresponde:

Primero.—Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo; de manera expresa, en los casos que sea necesario.

Segundo.—Hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

Tercero.—Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos.

Cuarto.—Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

Quinto.—Organizar el régimen interior del Consejo.

Sexto.—Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previo acuerdo del mismo.

Séptimo.—Organizar y dirigir los servicios.

Octavo.—Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

Noveno.—Remitir a la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, aquéllos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquéllos que por su importancia estime deben ser conocidos por la misma.

Décimo.—Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reeligido. Tres meses antes de expirar su mandato, el Consejo Regulador propondrá un candidato para su designación.

3. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

4. En el caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la designación de un nuevo Presidente.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta de nuevo Presidente serán presididas por la persona que designe la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

Art. 35. 1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con diez días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama con veinticuatro horas de anticipación como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador para que lo sustituya su suplente.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes, y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo. El Presidente tendrá voto de calidad.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente y los Vocales titulares necesarios, de ambos sectores en paridad, designados por el Pleno del Organismo. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Art. 36. 1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria, que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo, a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en Técnico competente.

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con inspectores propios. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el Organismo competente de la Diputación Regional de Cantabria, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las ganaderías ubicadas en el ámbito territorial de Cantabria, estén inscritas o no.

b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en el ámbito territorial de Cantabria, estén o no inscritas.

c) Sobre la leche y quesos en el ámbito territorial de Cantabria.

5. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tengan aprobada en el presupuesto dotación para ese concepto.

6. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral.

Art. 37. 1. Por el Consejo Regulador se establecerá un Comité de Calificación de los Quesos, formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los quesos que sean destinados al mercado tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del queso en la forma prevista en el artículo 28. La resolución del Presidente del Consejo, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional durante los diez días siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución ésta deberá pasar al Pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si en dicho plazo no se solicita dicha revisión, la resolución del Presidente se considerará firme.

Las resoluciones del Presidente o la del Consejo Regulador, en su caso, podrán ser recurridas en alzada ante la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

3. Por el Consejo Regulador se dictarán las normas para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación.

Art. 38. 1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

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

a) El 0,5 por 100 del valor de la leche entregada en las queserías inscritas, destinada a la elaboración de «Queso de Cantabria».

b) El 0,5 por 100 a la exacción sobre productos amparados.

c) 100 pesetas por expedición de certificados o visado de facturas y el doble del precio del coste sobre las etiquetas o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las exacciones son: De la a) los titulares de las ganaderías inscritas; de la b) los titulares de queserías o locales de maduración inscritos que expidan queso al mercado, y de la c) los titulares de queserías o locales de maduración inscritos, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de etiquetas o contraetiquetas.

Segundo.—Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

Tercero.—Las cantidades que pudieran percibir en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

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

2. Los tipos impositivos fijados en este artículo podrán variarse por la Consejería de Agricultura, a propuesta del Consejo Regulador, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

Art. 39. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de personas o Empresas relacionadas con la producción o elaboración de «Queso de

Cantabria) se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, en la sede de las Cámaras Agrarias Locales y en el «Diario Oficial de la Diputación Regional de Cantabria».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles, en todo caso, ante la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

CAPITULO VIII

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 40. Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores, se adecuarán a la distribución de funciones que esté contemplada en la normativa vigente.

Art. 41. 1. Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal en el uso de la denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, conforme se expresa en los artículos siguientes, sin perjuicio de las sanciones que, por contravenir la legislación general sobre la materia de la Ley 25/1970, puedan ser impuestas.

2. Las bases para la imposición de multas se determinarán conforme dispone el artículo 120 del Decreto 835/1972.

3. Para la aplicación de las sanciones previstas en este Reglamento se tendrán en cuenta las normas establecidas en el artículo 121 del Decreto 835/1972 y el Real Decreto 1129/1985, de 5 de junio.

Art. 42. 1. Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el Inspector y el dueño o representante de la ganadería, quesería o local de maduración, establecimiento o almacén o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignan en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el Inspector consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta lo hará constar así el Inspector, procurando la firma de algún agente de la autoridad o testigos.

2. En el caso en que se estime conveniente por el Inspector o por el dueño de la mercancía o representante de la misma se tomarán muestras del producto objeto de la inspección. Cada muestra se tomará, al menos, por triplicado y en cantidad suficiente para el examen y análisis de la misma, y se precintará y etiquetará, quedando una en poder del dueño o representante citado.

3. Cuando el Inspector que levante el acta lo estime necesario podrá disponer que la mercancía quede retenida hasta que, por el Instructor del expediente se disponga lo pertinente, dentro del plazo de cuarenta y cinco días a partir de la fecha del levantamiento del acta de inspección.

Las mercancías retenidas se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo, por tanto, ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta o vendidas. En el caso que se estime procedente podrán ser precintadas.

4. Los órganos competentes en materia de incoacción de expedientes sancionadores podrán solicitar información a las personas que consideren necesario o hacerles comparecer a este fin en las oficinas en que se tramitan las actuaciones para aclarar o complementar los extremos contenidos en las actas levantadas por los Inspectores, y como diligencia previa a la posible incoacción de expediente.

Art. 43. 1. La incoacción e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros. En los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria.

2. En los expedientes de carácter sancionador-incoados por el Consejo Regulador deberán actuar como Instructor y Secretario dos Vocales del Consejo Regulador designados por el mismo.

3. En casos excepcionales en que el Consejo estime conveniente que la instrucción del expediente se haga por el INDO, previo informe de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, podrá solicitarlo así del mismo.

Art. 44. 1. La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, elevará su propuesta a la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, que a su vista lo resolverá o remitirá a la autoridad competente para su resolución.

2. A efectos de determinar la competencia a que se refiere el apartado anterior se adicionará al valor del decomiso el de la multa.

3. La decisión sobre el decomiso definitivo de productos o destino de éstos corresponderá a quien tenga atribuida la facultad de resolver el expediente.

Art. 45. De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 129 del Decreto 835/1972 y el Real Decreto 1129/1985, de 5 de junio, serán sancionados con multa de 20.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados cuando aquél supere dicha cantidad, y con su decomiso las siguientes infracciones, cuando sean cometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador:

1. El uso de la denominación de origen.

2. La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, expresiones, signos o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con los nombres protegidos por la denominación de origen, o con los signos o emblemas característicos de la misma, puedan inducir a confusión sobre la naturaleza o el origen de los productos adquiridos que sean debidamente reconocidos por el organismo competente de la Diputación Regional de Cantabria.

3. El empleo del nombre geográfico protegido por la denominación, en etiquetas, documentos comerciales, propaganda o venta de quesos, aunque vayan precedidos de los términos «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado o curado en», «con queserías en» u otros análogos, en la elaboración, maduración y comercialización de cualquier tipo de queso.

4. Cualquier acción que cause perjuicio o desprestigio a la denominación de origen o tienda a producir confusión en el consumidor respecto a la misma.

Art. 46. Según dispone el apartado 2 del artículo 129 del Decreto 835/1972, las infracciones cometidas por las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen, se clasificarán, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

A) «Faltas administrativas».—Que se sancionarán con multa del 1 por 100 al 10 por 100 del valor de la leche o del queso afectados, y las que sean de carácter leve, con apercibimiento. Estas faltas son, en general, las inexactitudes en las declaraciones, volantes de circulación, asientos, libros registros y demás documentos y especialmente las siguientes:

1. Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los distintos Registros los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos.

2. No comunicar inmediatamente al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.

3. El incumplimiento por omisión o falsedad de lo establecido en el artículo 27 de este Reglamento, en relación en las declaraciones de producción y de movimiento de las existencias de productos.

4. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador, en la materia a que se refiere este apartado A).

B) «Infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción y elaboración de los quesos amparados».—Que se sancionarán con multa del 2 al 20 por 100 del valor de las mercancías afectadas, y en este último caso además con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. El incumplimiento de las normas vigentes sobre prácticas higiénicas de conservación y transporte.

2. Utilizar para la elaboración de quesos amparados, leche que no cumpla las condiciones establecidas en este Reglamento y, en general, cualquier práctica que influya en la calidad del producto, salvo los casos que determine el Consejo Regulador y en las condiciones que éste señale.

3. El incumplimiento de las normas de elaboración y maduración de los quesos.

4. Las restantes infracciones al Reglamento o a los acuerdos del Consejo Regulador en la materia a que se refiere este apartado B).

C) «Infracciones por uso indebido de la denominación o por actos que puedan causarle perjuicio o desprestigio».—Que se sancionarán con multas de 20.000 pesetas al doble del valor de la mercancía o productos afectados, cuando aquél supere dicha cantidad y con su decomiso.

Estas infracciones son las siguientes:

1. La utilización de marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la denominación o a los nombres protegidos por ella, en la comercialización de otros quesos no protegidos, así como las infracciones al artículo 21.

2. El empleo de la denominación de origen en quesos que no hayan sido elaborados, producidos o madurados, conforme a las normas establecidas en la legislación vigente y por este Reglamento, o que no reúnan las condiciones de fabricación y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El empleo de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobados por el Consejo Regulador, en los casos a que se refiere este apartado C).

4. El empleo en la elaboración de quesos protegidos de leche procedente de ganaderías no inscritas.

5. La indebida negociación o utilización de los documentos, etiquetas, sellos, etc., propios de la denominación de origen.

6. La expedición, circulación o comercialización de quesos que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.

7. La expedición, circulación o comercialización de quesos amparados, en tipos de envases no aprobados por el Consejo.

8. La expedición, circulación o comercialización de quesos de la denominación de origen desprovistos de las etiquetas numeradas o carentes del medio de control establecido por el Consejo Regulador.

9. Efectuar la elaboración, el curado o el etiquetado de quesos en locales que no sean las instalaciones inscritas autorizadas por el Consejo Regulador.

10. En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en este Reglamento o los acuerdos del Consejo, y que perjudique o desprestigie la denominación o suponga uso indebido de la misma.

11. En los casos de infracciones graves, además de las sanciones establecidas en los apartados B) y C), podrán aplicarse al infractor la suspensión temporal de uso de la denominación de origen o la baja en los Registros de la misma.

La suspensión temporal del derecho al uso de la denominación, llevará aparejada la suspensión del derecho a certificados de origen, etiquetas y demás documentos del Consejo.

La baja supondrá la exclusión del infractor de los Registros del Consejo y como consecuencia la pérdida de los derechos inherentes a la denominación de origen.

Art. 47. De las infracciones en productos envasados o etiquetados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figure en la etiqueta. En cuanto a las infracciones cometidas en productos no etiquetados la responsabilidad recaerá en el tenedor de los mismos y para aquellas que se deriven del transporte de mercancías, recaerá la responsabilidad sobre las personas que determine al respecto el vigente Código de Comercio y disposiciones complementarias.

Art. 48. 1. Podrá ser aplicado el decomiso de las mercancías como sanción única o como accesoria, en su caso, o el pago del importe de su valor en el caso en que el decomiso no sea factible.

2. En el caso de desaparición, cambio o cualquier manipulación efectuada sobre la mercancía retenida, intervenida o decomisada, se estará a lo dispuesto en el artículo 399 del Código Penal.

Art. 49. En caso de reincidencia, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las máximas señaladas en este Reglamento.

En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción, las multas podrán ser elevadas hasta el triple de dichos máximos.

Se considerará reincidente al infractor sancionado por infringir cualquiera de los preceptos de este Reglamento en los cinco años anteriores.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o la Consejería de Agricultura, en su caso, podrán acordar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» o en el «Diario Oficial de la Diputación Regional de Cantabria («BOC»), de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

Art. 50. 1. En todos los casos en que la resolución del expediente sea con sanción, el infractor deberá abonar los gastos originados por la toma y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado, y demás gastos que ocasione la tramitación y resolución del expediente, de acuerdo con lo que dispone el Decreto 496/1960, que convalida la tasa por gestión técnico-facultativa de los Servicios Agronómicos y legislación complementaria.

2. Las multas deberán abonarse dentro del plazo de quince días hábiles inmediatos al de su notificación. Caso de no efectuarse en el plazo citado se procederá a su cobro por vía de apremio.

3. Las infracciones a este Reglamento prescriben a los cinco años de su comisión, por lo tanto toda la documentación que se determina en el mismo respecto a los productos a que se refiere, deberá ser conservada durante dicho período.

En caso de presentarse recurso contra la sanción impuesta, se acompañará al mismo resguardo legal del ingreso del importe de la sanción, y de los gastos originados por el expediente.

Art. 51. Cuando la infracción de que se trate constituya además una contravención de la legislación general vigente sobre la materia, se trasladará la oportuna denuncia a los Servicios de Inspección de los Organismos competentes.

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen «Queso de Cantabria» asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador, a que se refiere el capítulo VII, continuando sus actuales Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 32 de este Reglamento.

23396 *ORDEN de 12 de noviembre de 1985 por la que se convoca el Premio de Prensa a la mejor labor informativa agraria y pesquera con relación a España y la CEE.*

Ilmo. Sr.: Con motivo de haberse firmado el día 12 de junio de 1985 el Tratado de Adhesión de España a las Comunidades Europeas, hecho que sin duda tiene una significación excepcional para los sectores agrario y pesquero,

Este Ministerio, al objeto de fomentar la labor informativa acerca de la situación de dichos sectores dentro de la política Comunitaria, convoca el presente premio de acuerdo con las siguientes bases:

Primera.—Se convoca este premio para galardonar los mejores trabajos periodísticos sobre temas agrarios y pesqueros con relación a España y la CEE.

Segunda.—Podrán participar en este concurso los autores de trabajos aparecidos en prensa escrita o emitidos en radio y televisión, desde la fecha de publicación de la presente disposición en el «Boletín Oficial del Estado» hasta el día 1 de mayo de 1986.

Tercera.—Los autores remitirán un ejemplar original del periódico o revista—en su caso, vídeo o cassette—donde haya aparecido el trabajo y cinco copias del mismo a este Ministerio, Secretaría General Técnica, paseo Infanta Isabel, número 1, 28014 Madrid, debiendo tener entrada en el mismo como máximo el 15 de mayo de 1986, adjuntando el nombre y apellidos, domicilio y teléfono del autor. En el caso de trabajos radiofónicos o de televisión se remitirán cinco copias de los guiones, acompañados de certificación de la fecha de emisión expedida por el Director o Jefe de Programas del Organismo respectivo.

Cuarta.—Este premio estará dotado con 250.000 pesetas y un accésit de 100.000 pesetas. El Jurado tendrá facultad, en caso de que la falta de claridad de los trabajos así lo aconseje, para dividir el premio y crear y dotar otro accésit, caso de declararse aquél desierto.

Quinta.—El Jurado se constituirá bajo la presidencia del ilustrísimo señor Secretario general Técnico del Departamento y estará compuesto por cuatro Periodistas económicos, y un representante del Gabinete del excelentísimo señor Ministro, actuando como Secretario el ilustrísimo señor Director de los Servicios Informativos de este Departamento.

Sexta.—El fallo del Jurado será inapelable y su resolución se hará pública el día 12 de junio de 1986.

Séptima.—Estos premios se concederán con cargo a la partida presupuestaria 21.02.226 del presupuesto de 1986 de la Secretaría General Técnica.

Octava.—La participación en este concurso significa la plena aceptación de estas bases.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Madrid, 12 de noviembre de 1985.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Secretario general Técnico.

23397 *RESOLUCION de 18 de octubre de 1985, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se concede la homologación a la estructura de protección marca: «Fritzmeier»; modelo: FK-A-766; tipo: Cabina con dos puertas, válida para los tractores que se citan.*

A solicitud de «Baskonia Bavaria, Sociedad Anónima», y superados los ensayos y verificaciones especificados en la Orden de este Ministerio de 27 de julio de 1979,

Primero.—Esta Dirección General concede la homologación a la estructura de protección marca: «Fritzmeier»; modelo: FK-A-766; Tipo: Cabina con dos puertas, válida para los tractores:

Marca: «Fiat». Modelo: 766 E DT. Versión: 4RM. aleta alta.

Segundo.—El número de homologación asignado a la estructura es EPI/8522.a(1).