

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

DECLARO conocer el contenido del presente documento titulado **Reglamento de Uso de la marca colectiva "QUESO CASTELLANO" Rev.2**, de diciembre de 2015, el cual consta de 18 páginas en total, todas ellas selladas.

Valladolid, a 26 de enero de 2016
EL JEFE DE ÁREA DE CALIDAD ALIMENTARIA

Fdo.: Óscar Díez Sánchez

REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA COLECTIVA: "QUESO CASTELLANO"

El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas

Fdo: D. Fernando Kaiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

ÍNDICE:

CAPITULO I: GENERALIDADES	3
CAPÍTULO II: DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE	5
CAPÍTULO III: INDUSTRIA DE ELABORACIÓN, CENTROS DE MADURACIÓN	5
CAPÍTULO IV: CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS	7
CAPÍTULO V: REGISTROS DEL TITULAR DE LA MARCA	9
CAPÍTULO VI: DE LAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN	10
CAPÍTULO VII: CENTROS DE MADURACIÓN	13
CAPÍTULO VIII: ETIQUETADO	14
CAPÍTULO IX: INFRACCIONES Y SANCIONES	16

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1º.- De acuerdo con lo que determina el Reglamento 207/09 del Consejo de 26 de febrero de 2009, sobre la Marca Colectiva, quedan protegidas con la Marca Comunitaria Colectiva "Queso Castellano", los quesos designados bajo esta denominación que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido con su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la normativa vigente que les afecte.

Artículo 2º.- La protección otorgada se entiende única y exclusivamente al nombre "Queso Castellano" no pudiendo ser aplicable a ningún otro producto que los reconocidos por este Reglamento.

No se podrá utilizar la marca "Queso Castellano" por ninguna otra clase de queso o productos lácteos, más que para aquella a la que se refiere el presente reglamento, ni se podrán utilizar términos, expresiones, marcas o distintivos que por su similitud fonética o grafica con aquella, puedan inducir a confusión, al consumidor, con la marca objeto de reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidas por términos como "tipo", "gusto", "estilo", "elaborado en", "madurado o curado en", "con industrias en", "envasado en" u otros análogos, salvo lo dispuesto en la legislación vigente.

Artículo 3º.- La defensa de la Marca Colectiva, queda encomendada al Titular de la Marca, la FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS con domicilio en c/ Panaderos, 4, 1º A 47004 – Valladolid.

Artículo 4º.- Podrán usar la Marca todos los productores de la zona (artículo 9) que cumplan los requisitos que se señalan en el Reglamento de Uso.

Artículo 5º.- La marca "Queso Castellano" y los distintivos que la represente, son propiedad de la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas y están inscritos a su nombre en el Registro de Marcas Comunitarias de la Oficina de Armonización del Mercado Interior.

5.1.- Se podrán utilizar marcas comerciales vinculadas a la marca colectiva.

5.2.- Se creará un registro de marcas comerciales, logotipo y etiquetado.

Artículo 6º.- El titular de la marca se comprometerá a comunicar a la administración competente, al menos una vez al año, el registro de operadores actualizado.

Artículo 7º.- Como contrapartida por la utilización de uso de la marca "Queso Castellano", se fijarán unas cuotas con el fin de cubrir los gastos inherentes al mantenimiento de la marca, aplicación del Reglamento de Uso y promoción de la marca.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

Las cuotas establecidas son de dos tipos:

- Cuota de inscripción: para la entrada de nuevos socios se establece una cuota de entrada de 1.000 € para industrias con una producción de más de 500.000 kg de queso, 500 € para industrias con una producción entre los 100.000 a 500.000 kg de queso ó 300 € para industrias con una producción inferior a 100.000 kg de queso, incrementándose dicha cifra lo que corresponda la subida del IPC.

La cuota de inscripción de los Centros de Maduración queda fijada en 300 €.

- Cuota por queso en el mercado a razón de 1 céntimo por kilo de queso expedido y etiquetado con Queso Castellano

Artículo 8º.- Definiciones:

Industria de elaboración: establecimiento en el que se recepciona leche, se almacena, se elabora Queso Castellano, se madura, se transforma, acondiciona, se etiqueta y expide (comercializa).

Centro de maduración: establecimiento en el que tiene lugar, única y exclusivamente la maduración, acondicionado y expedición (comercialización) de los quesos amparados por el presente reglamento.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

CAPÍTULO II

DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE

Artículo 9º.- La zona de producción de leche de oveja apta para la elaboración del "Queso Castellano" será la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Artículo 10º.- La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas, que cumplirá la legislación vigente y los siguientes requisitos analíticos referidos al momento de fabricación:

	Leche de oveja	Tolerancia
Materia grasa	> 5,2 %	0,12
Proteínas	> 4,6 %	0,10
Extracto seco	> 16,5 %	0,72
Extracto quesero	> 10,4 %	0,50

CAPÍTULO III

INDUSTRIA DE ELABORACIÓN Y CENTROS DE MADURACIÓN

Artículo 11.- La zona donde estén ubicados los centros de maduración e industria de elaboración de "Queso Castellano" será toda la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Artículo 12º.- La recogida, transporte y almacenamiento de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas o cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore garantizando el cumplimiento de la legislación vigente.

Artículo 13º.- No se podrá refrigerar en el mismo tanque leche apta para su uso en la elaboración de los quesos amparados por la marca "Queso Castellano" con aquella que no pertenezca a la misma.

Artículo 14º.- El transporte de la leche a una industria de elaboración deberá realizarse de forma higiénica, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, no pudiéndose mezclar con otras leches no pertenecientes a la marca "Queso Castellano".

Artículo 15º.- Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de fabricación, maduración y conservación, seguirán los procesos que se mencionan en este artículo y que tienden a obtener productos de la máxima calidad,

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

manteniendo los caracteres tradicionales del queso amparado por la marca "Queso Castellano".

1.- Preparación de la leche: La leche destinada a elaborar los diferentes quesos podrá ser cruda o pasteurizada. Una vez que la leche llega a la industria, se descarga, y se pasa por un tamiz para eliminar posibles impurezas. Almacenándose. En el caso de no emplearse después de la descarga, se almacenará de recepción dónde se mantendrá en refrigeración hasta su utilización.

2.- Adición de cuajo, coagulación: La leche, en la cuba de cuajado, se calienta hasta alcanzar la temperatura de coagulado entre los 27 y 37°, momento en el que se le añade cuajo natural u otras enzimas coagulantes, autorizados por la normativa vigente, para provocar la coagulación de la leche. Durante esta fase pueden añadirse fermentos lácteos así como los aditivos, autorizados por la normativa vigente, que se consideren necesarios. Este proceso tiene una duración comprendida entre 15 y 55 minutos.

3.- Corte, calentamiento y desuerado de la cuajada: La cuajada obtenida se someterá a sucesivos cortes hasta conseguir granos de tamaño grano de arroz pero pudiendo ser mayores (tamaño de avellana) para poder retener algo más de suero. Posteriormente se agitará la masa de forma suave, recalentándose simultáneamente hasta alcanzar una temperatura no superior a los 39° C. como consecuencia del corte, agitación y calentamiento de la cuajada se produce suero que se elimina mediante tamices perforados que dejan pasar el suero y retienen los granos de cuajada.

4.- Moldeado y prensado: la cuajada se introducirá en moldes cilíndricos para que proporcionen la forma cilíndrica característica de este queso.

6.- Salado: La salazón será húmeda o seca, aplicándose a veces las dos modalidades. La duración máxima será 72 horas en caso de inmersión en salmuera. Esta fase será excluida en los quesos sin sal.

7.- Secado: Proceso durante el cual se desarrollan un conjunto de procesos físico-químicos favoreciendo la pérdida de agua y el desarrollo de aromas y sabores característicos de cada tipo de queso. Se realizará en cámaras o locales destinados a tal fin que dispongan durante todo el proceso de una humedad relativa entre el 65 y 95% y una temperatura que oscilará entre 3 y 18° C.

8.- Maduración: se realizará en locales con instalaciones y condiciones apropiadas que dispongan de temperatura inferior a 15° C y una humedad relativa entre el 70-95%. Durante este período, se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcance sus características específicas.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

CAPÍTULO IV

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

Artículo 16º.- 1.- El queso amparado por la Marca "Queso Castellano" es un queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja, procedente de explotaciones ubicadas en la zona de producción definida en el artículo 9º y que cumplan las normas de elaboración y maduración establecidos en el Capítulo III.

Los quesos pueden estar elaborados tanto con leche cruda y pasteurizada y cumplirán en todo momento la normativa vigente.

2.- Al término de su maduración presentará las siguientes características:

A) Características físicas, salvo para los quesos destinados a su posterior loncheado que podrán ser en barra:

- Forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas.
- Altura: inferior a 15 cm.
- Diámetro: inferior a 25 cm.
- Peso: Inferior a 4 Kg.

B) Características químicas:

Parámetro	Valores	Tolerancia
pH	4,7-5,7	0,20
Extracto Seco	Mínimo 45 %	0,50%
Grasa sobre extracto seco	Mínimo 45 %	1,5%
Proteína total sobre extracto seco	Mínimo 25 %	0,60%

C) Características sensoriales:

Las características organolépticas diferenciales de los quesos van a estar determinadas por los siguientes criterios:

✓ Tratamiento térmico:

- Elaborados con leche cruda.
- Elaborados con leche pasteurizada.

El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

- ✓ Tipo de leche:
 - Elaborados con 100% de leche de oveja.
- ✓ Grado maduración:

Denominaciones facultativas	Peso > 1,5 Kg.	Peso ≤ 1,5 Kg.
	Maduración mínima en días	
Tierno	7	
Semicurado	35	20
Curado	105	45
Viejo	180	100
Añejo	270	

Al término de su maduración los quesos amparados con la Marca Colectiva Queso Castellano no presentarán ninguna de las siguientes características:

✓ FASE VISUAL

- Aspecto externo: Quesos con formas irregulares, agrietados, con golpes, exudaciones, abombamientos, forma convexa. Manchas debidas a levaduras o mohos. Corteza pegajosa.
- Aspecto al corte: Presencia de grietas, mohos, blancura marginal, ojos excesivamente grandes.

✓ FASE OLFATO GUSTATIVA

- Olor: Presencia de olores atípicos, con recuerdo a establo, a ensilado, pútrido, mohoso, jabonoso, agrio, amoniacal o rancio.
- Sabor: Sabores demasiado ácidos, amargos o salados. Presencia de sabores acres o metálicos.

3.- El producto final se podrá presentar conforme a los requisitos exigidos en la legislación vigente. Todas las operaciones de transformación y acondicionamiento se realizarán una vez que haya transcurrido los tiempos de maduración establecidos en la legislación vigente de acuerdo al tipo de queso.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Kaiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

CAPÍTULO V

REGISTROS DEL TITULAR DE LA MARCA

Artículo 17º.- Por el titular de la marca se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro industrias de elaboración.
- b) Registro de centros de maduración.
- c) Registro de compromiso de operadores.
- d) Registro de marcas comerciales vinculadas a la Marca Colectiva.
- e) Registro mensual de recepción de leche. Registro mensual de maduración
- f) Registro de producción de quesos.
- g) Registro de expediciones de Contraetiquetas autoadhesivas.
- h) Archivos de Certificados y auditorias de las Entidades de Certificación

1.- En el Registro industrias de elaboración se podrán inscribir las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración según artículo 11º y que cumplan los requisitos establecidos en el capítulo III, IV y VII de este Reglamento para elaborar "Queso Castellano". Las peticiones de inscripción se dirigirán a la "Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas" acompañando los siguientes datos en la inscripción:

- Nombre del propietario, razón social y domicilio de la industria.
- N° de registro sanitario.
- N° de registro de industrias agrarias.
- Producción anual de queso.
- Tipo de queso que elabora y sistema general de elaboración.
- N° de cámaras de maduración (sí las hubiera), características y capacidad de la misma.
- Cualquier otro dato necesario para la correcta inscripción de la quesería.

Las industrias de elaboración que posean otras líneas de producción distintas de "Queso Castellano" deberán declararlo en la solicitud de inscripción indicando qué tipos de quesos elaboran.

2.- En el Registro de centros de maduración se podrán inscribir todos aquellos situados en la zona de elaboración según el artículo 11º y que cumplan los requisitos establecidos en el capítulo III, IV y VII de este Reglamento para madurar "Queso Castellano", así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. En la inscripción figurarán los datos a los que se refiere el apartado 2 de este artículo.

El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

3.- En el Registro de Industria de elaboración se podrán inscribir todos aquellos situados en la zona de elaboración según el artículo 11º y que cumplan los requisitos establecidos en los puntos anteriores sin necesidad de duplicar o triplicar documentación.

Artículo 18º.- Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con las obligaciones establecidas por el reglamento debiendo comunicar al titular de la marca, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando aquella se produzca. En consecuencia, el titular de la marca podrá suspender o anular la inscripción cuando el operador correspondiente no se atuviera a tales prescripciones.

CAPÍTULO VI:

DE LAS INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN

Artículo 19º.- Podrán ser inscritos todos los industrias de elaboración que lo soliciten, que estén ubicadas en la zona geográfica delimitada en el artículo 11º y que cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento

Artículo 20º.- Inscripción.

1. Las peticiones de inscripción se dirigirán a la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas acompañando los siguientes datos:

- Razón social, domicilio, CIF, y datos de contacto.
- Nº de registro sanitario y Nº de registro de industrias agrarias.
- Producción anual de quesos.
- Producción anual prevista para los quesos amparados por la Marca "Queso Castellano"
- Tipos de quesos elaborados.
- Otras líneas de producción distintas a Queso Castellano.
- Descripción de cada cámara, características, capacidad.
- Si hay otras líneas de producción, indicar tipo de queso elaborado y medidas establecidas para evitar mezclas o confusiones (de materia prima o producto final)
- Cualquier otro dato necesario para la inscripción de la quesería.

El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

2. Preinscripción.

Presentada la solicitud con los documentos indicados en el apartado anterior y abonada la cuota de inscripción, la industria contratará a una Entidad de Certificación autorizada e inscrita en el Registro de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La entidad de certificación realizará la auditoría de Certificación en la que comprobará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento y si es conforme le entregará el certificado de conformidad.

3. Inscripción.

Una vez certificada la empresa, la Entidad de Certificación remitirá copia del certificado al Titular de la Marca, realizándose definitivamente la inscripción.

Artículo 21º.- Obligaciones de las industrias de elaboración inscritas

Las industrias de elaboración inscritas deberán cumplir además de la normativa vigente de industrias lácteas, las siguientes obligaciones respecto a la marca "Queso Castellano":

1. Compromisos. Suscribir estrictamente el compromiso de aceptación de las normas que sean de aplicación del presente Reglamento.
2. Autocontrol. Sin perjuicio de otros controles determinados en este Reglamento, las industrias de elaboración deberán establecer un sistema de autocontrol.
3. Elaborar el queso de la marca con leche de oveja, procedente de explotaciones ubicadas en la zona geográfica delimitada en el artículo 9º.
4. Cumplir las normas de elaboración establecidas en el artículo 15º.
5. Etiquetar con la marca "Queso Castellano" solamente aquellos quesos que cumplan con el Reglamento de Uso de la Marca y que sean amparados por el titular de la Marca.
6. Llevar un registro de expedición de quesos en el que se indique al menos los lotes que han salido amparados con la Marca Colectiva Queso Castellano.
7. Dentro de los primeros 15 días de cada mes, cada industria deberá enviar al Titular de la Marca el "Registro de producción" del mes anterior, según modelo adoptado por el titular de la marca, dónde se indique como mínimo la identificación de la industria y el resumen de los siguientes datos: litros de leche utilizados, Kg. de quesos elaborados, el número, clase de quesos expedidos y etiquetados con el logotipo de la Marca Colectiva Queso Castellano.
8. Permitir en todo momento, cuantos controles, inspecciones y tomas de muestras consideren oportunos la Entidad de Certificación, así como los Servicios

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: “QUESO CASTELLANO”	Rev.: 2
		Diciembre 2015

Técnicos de la Administración, prestándoles la colaboración precisa que les sea requerida por aquellos.

9. Toma mínima de muestras que deben tomar en el plan de autocontrol:

Las muestras de leche se recogerán en el mismo momento de la recepción en la industria, identificándolas correctamente.

El nº de muestras dependerá de la producción anual prevista de “Queso Castellano” teniendo en cuenta la siguiente tabla:

Producción anual de kg de “Queso Castellano”	Nº Muestras de Leche / Año/ Industria
< de 200.000 kilogramos	2
200.000 – 500.000 kilogramos	4
> 500.000 kilogramos	6

El número de muestras dependerá de la producción anual prevista de “Queso Castellano” teniendo en cuenta la siguiente tabla:

Producción anual de kg de “Queso Castellano”	Nº Muestras de queso / Año/ Industria o Centro de Maduración
< de 200.000 kilogramos	2
200.000 – 500.000 kilogramos	4
> 500.000 kilogramos	6

En el caso de la leche se analizarán los parámetros referidos en el Artículo 8º del presente reglamento (Materia grasa, proteínas, extracto seco y extracto quesero). En el caso de los quesos se analizarán los parámetros referidos en el Artículo 16º, punto 2.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

CAPÍTULO VII: DE LOS CENTROS DE MADURACIÓN

Artículo 22°.- Podrán ser inscritas todos los centros de maduración que lo soliciten, que estén ubicadas en la zona geográfica de elaboración delimitada en el artículo 11° y que cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

Artículo 23°.- Inscripción.

1. Las peticiones de inscripción se dirigirán a la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas acompañando los siguientes datos:

- Razón social, domicilio, CIF, y datos de contacto.
- N° de registro sanitario y N° de registro de industrias agrarias.
- Expedición anual de quesos
- Expedición anual prevista para los quesos amparados por la Marca "Queso Castellano"
- Descripción de cada cámara, características, capacidad
- Si hay otras líneas de maduración, indicar medidas establecidas para evitar mezclas o confusiones (de materia prima o producto final)
- Cualquier otro dato necesario para la inscripción del centro de maduración.

2. Preinscripción. Presentada la solicitud con los documentos indicados en el apartado anterior y abonada la cuota de inscripción, la industria elegirá para su certificación una Entidad de Certificación de entre las autorizadas por la Administración.

La entidad de certificación realizará la auditoría de Certificación en la que comprobará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento y si es conforme le entregará el certificado de conformidad.

Inscripción. Una vez certificada la empresa, la Entidad de Certificación remitirá copia del certificado al Titular de la Marca, realizándose definitivamente la inscripción.

Artículo 24°.- Obligaciones de los centros de maduración y conservación inscritos

Los centros de maduración y conservación inscritos, deberán cumplir además de la normativa vigente de industrias lácteas, las siguientes obligaciones respecto a la marca "Queso Castellano":

1. Etiquetar con la marca "Quesos Castellano" los quesos conformes al Reglamento procedentes de industrias de elaboración inscritos en la marca.
2. Cumplir las normas de maduración y conservación establecidas en el artículo 15°.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Käiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

3. Cumplir la normativa vigente de etiquetado de productos alimenticios y disposiciones específicas aplicables a quesos. Asimismo, los quesos irán provistos de un distintivo (véase capítulo IX) que deberá ser colocada en el propio centro de maduración, al término de este proceso o en todo caso antes de su expedición, de acuerdo con las directrices establecidas por el titular de la marca y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.
4. Registro de autocontrol que garanticen el cumplimiento del Reglamento de Uso.
5. Llevar un registro de expedición de quesos en el que se indique al menos los lotes que han salido amparados con la Marca Colectiva Queso Castellano.
6. Dentro de los primeros 15 días de cada mes, cada centro deberá enviar al Titular de la Marca el "Registro mensual de maduración" del mes anterior, según modelo adoptado por el titular de la marca, dónde se indique como mínimo los siguientes datos: N° de quesos recepcionados según la procedencia, número de quesos expedidos y etiquetados con el logotipo de la Marca Colectiva Queso Castellano.
7. Permitir en todo momento, cuantos controles, inspecciones y toma de muestras consideren oportunos la Entidad de Certificación, así como los Servicios Técnicos de la Administración, prestándoles la colaboración precisa que les sea requerida por aquellos.
8. Toma mínima de muestras que deben tomar en el plan de autocontrol:

El número de muestras dependerá de la maduración anual prevista de "Queso Castellano" teniendo en cuenta la siguiente tabla:

Producción anual de kg de "Queso Castellano"	Nº Muestras de queso / Año/ Industria o Centro de Maduración
< de 200.000 kilogramos	2
200.000 – 500.000 kilogramos	4
> 500.000 kilogramos	6

Se analizarán los parámetros referidos en el Artículo 16º, punto 2.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

CAPÍTULO VIII: ETIQUETADO

Artículo 25º.- Etiquetado.

Para garantizar un etiquetado correcto y un control del mismo, el Titular de la Marca creará un registro de marcas comerciales, logotipos y etiquetado.

El titular de la Marca adquiere el compromiso de someter todo el material de publicidad y etiquetado (carteles, trípticos, folletos...) al visto bueno de la Administración con carácter previo a su publicación.

Los quesos amparados por la Marca Colectiva "Queso Castellano" se etiquetarán en las industrias de elaboración o centros de maduración y conservación. Estas etiquetas llevarán todos los datos exigidos por la legislación vigente y el distintivo de la Marca.

Sólo podrán identificarse con el logotipo de la Marca Colectiva "Queso Castellano" aquellos productos que estén certificados y no hayan sido descalificados durante alguna fase del proceso productivo.

El distintivo puede ser de dos maneras. Bien como adhesivo numerado, que será proporcionado exclusivamente por el Titular de la Marca, bien impreso en la etiqueta previa autorización del Titular de la Marca.

En el caso de las empresas inscritas en la Marca Colectiva "Queso Castellano" y cuyos productos estén certificados y controlados, que incorporen el logotipo de la marca sobre las etiquetas, deberá cumplir con las siguientes directrices:

- Añadir en el etiquetado de sus productos el nombre y el logotipo de la Marca Colectiva
- Añadir el siguiente texto (y/o logotipo): Producto certificado por: "Entidad de Certificación"
- El logotipo debe cumplir con lo establecido en la Guía de Identidad vigente, si bien se autoriza la modificación del tamaño para adecuarlo a las proporciones de la etiqueta.
- Sólo podrán identificarse con el logotipo de la Marca Colectiva "Queso Castellano" aquellos productos que estén certificados y no hayan sido descalificados durante alguna fase del proceso productivo.
- Se deberá solicitar al Titular de la Marca la autorización del uso del distintivo en el modelo de etiqueta comercial que van a imprimir.

Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima queso amparado por la Marca Colectiva Queso Castellano, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y/o transformación, en los envases de dichos productos podrá hacerse referencia a la Marca Colectiva como "elaborado con Marca Colectiva Queso

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

Castellano", siempre que el queso amparado sea el componente exclusivo del producto en cuestión y que los elaboradores y/o transformadores estén autorizados por el Titular de la Marca Colectiva, velando dicho titular por el uso correcto del nombre de la Marca. Cuando no se utilice exclusivamente "Queso Castellano", Marca Colectiva, el uso de la citada marca solo podrá mencionarse en la lista de ingredientes del producto que lo contenga.

CAPÍTULO IX: INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 26º.- Competencia y medidas sancionadoras

Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por infracciones a la legislación vigente en la materia, la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas podrá sancionar el incumplimiento del presente Reglamento con: amonestación, suspensión temporal y suspensión definitiva del uso de la marca, atendida la gravedad y grado de reincidencia del responsable.

Artículo 27º.- Infracciones

1.- Al efecto de la imposición de sanciones, tendrán la consideración de infracciones las irregularidades cometidas en contra de lo establecido en el presente Reglamento.

2.- Las infracciones se calificarán en faltas leves, graves y muy graves.

a) Tendrán la consideración de falta leve:

- No comunicar al Titular de la Marca, en el plazo establecido cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros.
- No enviar en los periodos establecidos por este Reglamento los datos que figuren en los registros correspondientes a cada operador.
- Cuando se pruebe por el infractor que no ha existido mala fe y los hechos no sean constitutivos de una falta grave o muy grave.
- Falta de pago de una cuota establecida

Si el Titular de la Marca detecta una falta leve se le dará un plazo máximo de cuatro meses para corregir dicha falta.

b) Tendrán la consideración de faltas graves:

- La no corrección de una falta leve en el plazo establecido por la Junta Directiva.
- La suspensión temporal por parte de la entidad de Certificación (no se tendrá en cuenta la suspensión temporal por falta de actividad).

El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

- Uso del logotipo de la marca colectiva en marcas no inscritas en el registro que tiene el titular o en productos no amparados por el Reglamento de Uso
- Uso de la publicidad que suministra el Titular de forma errónea y que suponga un engaño para el consumidor existiendo mala fe por parte de la industria
- Falta de pago de más de una cuota
- El no permitir el acceso a sus instalaciones y/o documentación al personal de la Entidad de Certificación así como los Servicios Técnicos de la Administración.
- Cualquier otra infracción que tenga trascendencia directa sobre los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.

Si el titular de la Marca detecta una falta grave, se le dará un plazo máximo de 4 meses para corregir dicha falta. En el caso de suspensión temporal por parte de la Entidad de Certificación, el plazo coincidirá con el establecido por la Entidad de Certificación.

c) Tendrán la consideración de faltas muy graves:

- La suspensión definitiva por parte de la Entidad de Certificación (no se tendrá en cuenta la suspensión definitiva por falta de actividad)
- Utilizar la marca de conformidad sin estar certificada por una entidad de certificación autorizada o seguir usando la marca una vez suspendido
- La reiteración, en el plazo de un año, de dos o más faltas calificadas como graves.
- Reincidencia de la misma falta grave en dos años.

Artículo 28º: Sanciones

1. Las faltas leves serán sancionadas con apercibimiento.
2. Las faltas graves serán sancionadas con la pérdida temporal del uso del distintivo de la Marca por un plazo máximo de 1 año.
3. Las faltas muy graves serán sancionadas con la baja definitiva de los registros de la Marca.

Artículo 29º.- Procedimiento sancionador

La Junta Directiva elaborará un informe de inmediato donde se indicarán las deficiencias detectadas y la sanción propuesta.

Este informe se le remitirá al interesado, para que tenga conocimiento del mismo y del inicio del procedimiento sancionador; frente a este informe podrá realizar las alegaciones que estime oportunas en contra de la decisión tomada, en un plazo máximo de 10 días naturales desde la recepción de la notificación.

**El Presidente de la Federación Castellano Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015

FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE INDUSTRIAS LÁCTEAS	REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA: "QUESO CASTELLANO"	Rev.: 2
		Diciembre 2015

No se tendrán en cuenta las alegaciones que vayan en contra de las decisiones tomadas por la Entidad de Certificación.

Si la sanción impuesta es la baja definitiva de los registros, el operador sancionado no puede volver a solicitar el alta en dichos registros hasta que no hayan transcurrido 3 años desde la notificación de la sanción.

Las sanciones establecidas por el Titular de la Marca serán comunicadas por escrito a la Entidad de Certificación cuyo cliente sea el operador sancionado.

En todos los casos las bajas definitivas las realizará la Asamblea General a propuesta de la Junta Directiva.

**El Presidente de la Federación Castellano-Leonesa de
Industrias Lácteas**

Fdo: D. Fernando Káiser Ruiz del Olmo
Fecha: Diciembre 2015