



Ordre de la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació per la qual s'aprova el plec de condicions i el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca

El Decret 42/1985, d'1 d'abril, aprovà el Reglament de la Denominació d'Origen Mahón i del Consell Regulador, protegint amb aquesta denominació els formatges tradicionalment designats sota aquesta denominació geogràfica que acomplien en la producció, l'elaboració i la maduració, tots els requisits exigits en el Reglament i en la legislació vigent. Aquest Decret ha sofert diverses modificacions, entre d'altres, la que incorporà el terme *Menorca* a la Denominació d'Origen Mahón, mitjançant el Decret 52/1998, de 8 de maig.

Sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris el Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell de 21 de novembre de 2012 estableix uns règims de qualitat com a base per identificar i protegir noms i termes dels productes agrícoles que, per les tècniques agràries o els mètodes de transformació utilitzats per produir-los, o pel seu lloc de producció o d'elaboració, li confereixen un valor afegit.

Alhora, el Reglament esmentat amb l'objectiu d'ajudar els productors de productes vinculats a una zona geogràfica, garantir als noms d'aquests productes una protecció uniforme en tot el territori de la Unió Europea i proporcionar als consumidors una informació clara sobre les característiques d'aquests productes, estableix un règim de denominacions d'origen protegides i d'indicacions geogràfiques protegides.

El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca ha impulsat una nova modificació del seu reglament pel que fa al pes de la peça de formatge i el logotip d'identificació, que es va tramitar davant la Comissió de la Unió Europea la qual va ser aprovada mitjançant el Reglament d'Execució (UE) 2018/1852 de la Comissió, de 26 de novembre de 2018, pel qual s'aprova una modificació que no és de menor importància del plec de condicions de la denominació d'origen Mahón-Menorca inscrita en el Registre de Denominacions d'Origen Protegides i d'Indicacions Geogràfiques Protegides.

En l'àmbit autonòmic, l'article 30.43 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, aprovat per la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la Comunitat Autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

En aquest sentit el Decret 106/2002, de 2 d'agost, autoritza el conseller competent en matèria d'Agricultura per desplegar mitjançant una ordre la normativa de denominacions de qualitat dels productes alimentaris tant pel que fa als nous reconeixements com per adaptar les ja existents.

També s'ha de fer esment a la Llei 1/1999, de 17 de març, que regula l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears, que té com a objecte garantir la lleialtat de les transaccions comercials agroalimentàries i la protecció dels drets i els interessos legítims dels productors agraris i dels industrials agroalimentaris, en el territori de les Illes Balears, i a la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears que defineix en l'apartat 1 de l'article 132 la figura de la denominació de qualitat diferenciada com la que serveix per identificar un producte agrari o alimentari amb característiques diferencials. Alhora, té un reglament, un plec de condicions i disposa d'un sistema per controlar-la. A més, en l'apartat 2 detalla les denominacions de qualitat diferenciada que tenen aquesta consideració.

Finalment el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres ens de gestió i de control de denominacions de qualitat, a la seva disposició addicional primera, estableix la necessitat d'adaptar els consells reguladors i els ens assimilats de gestió i de control de denominació de qualitat a les prescripcions que s'hi estableixen. Aquesta adaptació pel que fa a la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca no s'ha dut a terme.

En base a l'exposició anterior, per unificar en un sol text normatiu totes les modificacions del Decret 42/1985 primigeni, per incloure les darreres modificacions aprovades per la Unió Europea, i adaptar l'estructura, la gestió i la funció del Consell regulador al marc normatiu que estableix el Decret 49/2004, de 28 de maig, s'ha d'elaborar un nou text —en forma d'ordre adaptada al marc normatiu actual d'acord amb la normativa comunitària— del plec de condicions i el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca. Alhora, i de forma simultània en quant a la seva tramitació i entrada en vigor, s'ha d'aprovar un decret pel qual es derogui el Decret 42/1985, d'1 d'abril, pel qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Mahón i del Consell Regulador i les seves modificacions posteriors.

D'acord amb l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, queden suficientment justificats els principis de bona regulació següents: de necessitat i eficàcia, perquè aquesta norma és l'instrument adequat per aprovar el plec de condicions i el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca; de proporcionalitat, atès que aquesta Ordre protegeix amb la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca els formatges que reuneixin les característiques i les condicions del Plec de condicions; de seguretat jurídica, atès que es tracta d'una norma que s'insereix amb caràcter estable al marc normatiu autonòmic; de transparència, en relació amb el qual s'ha de destacar la participació ciutadana abans i durant el procés d'elaboració de la norma, i, finalment, d'eficiència, atès que la iniciativa normativa no implica càrregues administratives innecessàries o accessòries.

Finalment, s'ha de fer esment del Decret 12/2019, de 2 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, i el Decret 9/2019, de 2 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual es determina la composició del Govern i s'estableix l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. D'acord amb l'article 2.10 a) del Decret 12/2019, la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació exerceix les competències en matèria de denominacions d'origen, mitjançant la Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural.

Per tot això, i atesa l'autorització per desenvolupar mitjançant una ordre la normativa de denominacions de qualitat dels productes agroalimentaris que em concedeix el Decret 106/2002, de 2 d'agost, a proposta de la Direcció General d'Agricultura i Ramaderia, i una vegada consultats els sectors afectats, oït /d'acord amb el Consell Consultiu, dicta la següent

ORDRE

Article 1 Objecte

L'objecte d'aquesta Ordre és aprovar el plec de condicions i el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca, que figuren com a annexos I i II d'aquesta Ordre.

Article 2 Producte protegit

Queden protegits amb la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca els formatges que reuneixin les característiques i les condicions del plec de condicions.

Article 3

Àmbit de la protecció

1. La protecció atorgada a la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca és la que preveu l'article 13 del Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell de 21 de novembre de 2012 sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

2. Queda prohibida la utilització en altres formatges de noms, marques, termes, expressions, il·lustracions i signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els protegits, puguin induir a confondre'ls amb els protegits per la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca, fins i tot en el cas que vagin precedits dels termes *tipus*, *estil*, *envasat a* o altres d'anàlegs.

Article 4

Règim sancionador

El règim sancionador aplicable al que estableix aquesta Ordre és el que disposen la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears, la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears i el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, que regula les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i la producció agroalimentària.

Disposició final única

Entrada en vigor

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà d'haver estat publicada en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma,

La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Maria Asunción de la Concha García- Mauriño

ANNEX I

Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca

A) Nom del producte

Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca

B) Descripció del producte

Formatge de pasta premsada elaborat amb llet de vaca de les races frisona, maonesa o menorquina o bruna alpina; s'hi admet de manera eventual l'addició de llet d'ovella de raça menorquina en un percentatge màxim del 5 per 100.

La llet serà sencera i neta, sense cap conservador i amb una composició equilibrada entre greixos i proteïnes, d'acord amb les característiques de les races i l'època de l'any, perquè el contingut de matèria grassa no sigui inferior al 38 per 100 sobre l'extracte sec.

Es reconeixen dos tipus de formatge emparat: el "Mahón-Menorca Artesà", que s'elabora amb llet crua, i el "Mahón-Menorca", que s'elabora en les formatgeries industrials amb llet sotmesa a algun procés o mètode de conservació.

Per a cada un del dos tipus de formatge s'estableixen les denominacions *semicurat*, quan la maduració és inferior a 150 dies, i *curat*, quan la maduració és superior a 150 dies, s'ha de tenir en compte que el formatge "Mahón-Menorca Artesà" ha de disposar d'un temps mínim de maduració de 60 dies.

Les característiques del formatge, un cop acabat el termini de maduració, seran:

- Forma: paral·lelepípede de base quadrada amb els cantons i arestes arrodonides
- Altura: entre 5 i 9 cm
- Pes: entre 0,6 i 4 Kg
- Cotna: de consistència compacta, greixosa i color variable entre groc i marró-groguenc. Els artesans presenten les marques dels plecs del fogasser a la cara superior.
- Pasta: textura ferma, tall sencer i color groc ivori.
- El gust presenta els matisos d'acidesa mitigats, un lleu record làctic i preponderància del picant en els curats, que es va fent més acusada en els de major maduració.
- Ulls: de forma més o menys arrodonida, distribuïts irregularment i en nombre escàs, de mida variable que no supera el d'un pèsol.
- Greix: no inferior al 38 per 100 sobre extracte sec.
- Extracte sec total: no inferior al 50 per 100.

C) Zona geogràfica

La zona de producció de la llet i d'elaboració i maduració del formatge és l'illa de Menorca, la segona illa de l'arxipèlag balear, la qual és la més oriental i septentrional.

Es troba a 18 milles nàutiques de Mallorca i a 130 de Barcelona, amb les coordenades següents: entre els 39°48 'i 40°5' de latitud nord i 3°47 'i 4°20' de longitud est.

D) Elements que proven que el producte és originari de la zona

Els elements que proven que el formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca és originari de la zona de producció delimitada són:

a) Característiques del producte

Les característiques organolèptiques, físiques i químiques del formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca, esmentades en l'apartat B) de descripció del producte, estan relacionades amb el medi natural, així com amb els procediments de producció i elaboració.

No obstant això, atès que només els consumidors de la zona o els més habituats al consum d'aquest serien capaços d'identificar el formatge amb el seu origen, cal que aquest sigui avalat.

b) Controls i certificació que avalen l'origen del producte:

- 1.- La llet ha de procedir exclusivament de ramaderies inscrites i ubicades a l'illa de Menorca.
- 2.- La muntada i, si escau, la conservació, recollida i transport de la llet estaran controlats per l'entitat encarregada del control.
- 3.- El formatge emparat per la Denominació d'Origen s'elabora exclusivament a formatgeries inscrites en el registre corresponent i controlades per l'entitat encarregada del control.
- 4.- La maduració es du a terme en locals inscrits i controlats per l'entitat encarregada del control.

5.- El producte final se sotmet a les anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques adequades per poder garantir-ne la qualitat.

6.- Superats tots els controls anteriors, el formatge surt al mercat amb la garantia del seu origen materialitzada en el logotip de la Denominació d'Origen Protegida i un número de control.

E) Obtenció del producte

La llet destinada a l'elaboració del formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca prové de ramaderies inscrites i reuneix les condicions indicades en l'apartat B).

Les formatgeries artesanals elaboren el formatge amb llet crua, immediatament després de cada muniada; en canvi, les indústries el poden elaborar amb llet que hagi estat sotmesa a algun procés o mètode de conservació.

Per a la coagulació s'utilitzarà la dosi de quall necessària perquè es realitzi en un temps mínim de 30- 40 minuts, a una temperatura entre 30 i 34 °C; s'ha de mantenir aquesta temperatura durant el procés de coagulació, tallat i extracció del xerigot de la pasta.

El tall es fa fins a aconseguir un gra de mida petita, al voltant d'1 cm, que es deixa reposar uns 10 minuts abans d'eliminar el sèrum.

El modelatge del formatge Mahón-Menorca Artesà es fa manualment mitjançant el *fogasser*, llenç quadrat de cotó; per al formatge Mahón-Menorca, es poden utilitzar motlles especials que proporcionin la forma característica al formatge.

Després del premsatge, que dura al voltant de 10 hores, es salen les peces per immersió en salmorra a saturació durant un temps màxim de 48 hores. Una vegada conclosa el salat, els formatges s'oregen en locals ventilats durant uns 3 o 4 dies i posteriorment es traslladen als locals de maduració, on quedaran fins a aconseguir les característiques peculiars de cada tipus de comercialització (semicurat, inferior a 150 dies i curat, superior a 150 dies).

Durant la maduració, les peces són voltejades i netejades externament amb certa periodicitat.

Una altra pràctica particular del formatge Mahón-Menorca Artesà és el tractament superficial de la cotna durant la maduració, la qual s'unta amb mantega de vaca, oli d'oliva o una barreja d'oli d'oliva i pebre vermell.

Aquesta operació, que es durà a terme en repetides ocasions durant el procés de maduració, impedeix l'assecamament brusc de la cotna dels formatges i els proporciona el color i aspecte extern característic.

F) Vincle

1.- Històric

A causa de les condicions del terreny i del clima, i especialment la influència dels vents, la ramaderia ha tingut a Menorca sempre més importància que l'agricultura.

Els antics navegants grecs coneixien la riquesa ramadera de l'illa de Menorca a la qual denominaven *Meloussa* ('terra de bestiar'). Hi ha constància documentada de l'elaboració de formatge al segle V per la carta encíclica del Bisbe Sever l'any 417, que es conserva a la Biblioteca Vaticana, així com d'un comerç important d'aquest producte des de l'edat mitjana amb altres punts del Mediterrani. Des del segle XV, la societat comercial dels germans Datini de Lucca (Toscana) va estendre les seves xarxes a l'illa de Menorca, on enviaven mercaders per comprar llanes i formatges.

La primera dominació britànica (1713-1756) va donar un gran impuls a l'ordenació pecuària i a la producció de formatge. El governador Kane hi va importar vaques i va posar en pràctica una política encaminada a millorar les pastures, i va afavorir la producció i exportació formatgera.

Durant el segle XVIII, el Port de Maó s'incorpora com a baula en el comerç amb Orient, entre Gibraltar i Malta. Les autoritats militars, en relacionar les exportacions de formatge menorquí, hi afegien *Maó* per indicar el port de procedència, amb la qual cosa —si bé el producte era, i és, elaborat a tota l'illa de Menorca— va adquirir la denominació *Formatge Mahón-Menorca* amb la qual avui es coneix.

Per Ordre de 12 de novembre de 1980 del Ministeri d'Agricultura es va reconèixer, amb caràcter provisional, la Denominació d'Origen Mahón i es va registrar com a Denominació d'Origen Protegida mitjançant el Reglament (CE) 1107/96 de la Comissió.

Posteriorment, el Reglament 913/2001 de la Comissió va modificar la denominació *Maó* per *Mahón-Menorca*.

2.- Natural

a) Orografia

L'illa de Menorca té una extensió aproximada de 689 km², en què es distingeixen dues zones: la tramuntana, al nord, més abrupta, i el migjorn, al sud, amb relleu més suau i homogeni, encara que amb presència de barrancs més profunds. La cota màxima de l'illa es troba a la muntanya del Toro, de 358 m d'altitud.

b) Sòls

Es distingeixen marcadament dues zones geològiques: la franja costanera, que va des del Port de Maó fins al Cap de Favàritx, constituïda per un conjunt de terrenys primaris del carbonífer; es tracta de sediments homogenis, pelites amb intercalacions de grauvaques amb nivells calcaris poc o gens detrítics als quals se superposen estrats del tries, que alternen amb dipòsits juràssics i/o cretácis, fruit de les successives invasions marines.

La meitat meridional està formada per una mostra calcària i pedregosa, constituïda íntegrament per sediments miocènics, que apareix solcada per barrancs profunds.

c) Clima

El clima és benigne, no sobrepassa els 34 °C a l'estiu ni disminueix per sota dels 5 °C a l'hivern; la temperatura mitjana a l'estiu és de 23 °C i 10 °C a l'hivern.

La precipitació mitjana anual és una mica superior als 600 mm, la qual cosa, juntament amb l'abundant rosada, a causa de l'alta humitat relativa per la proximitat al mar, permet l'obtenció de pastura suficient per alimentar a l'illa una cabana bovina pròxima a 20.000 caps, de les quals aproximadament 15.000 són vaques de munyir.

d) Hidrografia

La xarxa hidrogràfica està constituïda per llits secs de torrent i barrancs pels quals només discorre l'aigua després de les pluges fortes. Els principals torrents són el Gorg, Fontanelles, na Porca, Algendar i Trebalúger.

e) Flora i prats naturals

Els prats naturals generalment s'assenten sobre terrenys dedicats anteriorment a ser llaurats i que l'activitat ramadera ha desplaçat a l'agrícola.

Es tracta de formacions espontànies de denses i altes herbes en què predominen les gramínies i lleguminoses d'alt valor de pastura. Les pastures són aprofitades directament des del novembre al maig. Els excedents de farratge són ensitjats i

fenificats a la primavera (abril-maig) per tal de mantenir el bestiar els mesos de manca de pastures.

La flora està constituïda principalment per enclova, margall, agropir, ordi, civada, trèvols i raigràs.

És freqüent la presència d'arbratge amb una mica de matoll, representat per peus dispersos d'alzina, ullastre i petites taques de llentiscles.

3.- Sistemes de producció i elaboració

a) Producció

Les condicions de clima i sòl ja descrites han propiciat que l'illa de Menorca hagi decantat la seva producció agrària cap a la ramaderia de boví de llet.

La propietat rural està dividida en *llocs*, explotacions agropecuàries regides normalment per una família que habita a la casa, conreant la terra i manejant el bestiar, segons pràctiques tradicionals.

Tradicionalment s'han dut a terme cultius rotacionals. Així va aparèixer la divisió en sementers ("tanques") que permetia un cultiu cíclic: el primer any, cereals, el segon, plantes farratgeres i el tercer, guaret.

Les limitacions d'aigua a Menorca, per la seva salinitat, profunditat dels aqüífers, prioritat per al consum humà, etc., fa que el regadiu sigui escàs, i que no aconseguixi el 8 % de la SAU, localitzat majoritàriament en el terme municipal de Ciutadella. Es tracta de produccions farratgeres que s'assenten sobre parcel·les rotacionals. Els cultius base de les alternatives són l'alfals i el raigràs italià, que s'alternen amb blat de moro, canyota, bersim i brom.

La tendència actual és anar cap a la sega en les parcel·les més aptes, mantenint el pasturatge en vessants i terrenys de mecanització difícil.

Aquestes produccions són la base de l'alimentació del bestiar, que l'aprofitarà mitjançant el pasturatge controlat en "tanques" de la tardor a la primavera.

Durant l'estiu les vaques pasturen de nit, consumint rostolls.

La imatge característica del paisatge menorquí, durant bona part de l'any, és una combinació de verds de diferents tonalitats, segons els cultius, prats o masses arbòries, solcat per una espessa xarxa de parets de pedra, relacionada amb l'especialització pecuària de l'illa i conseqüència de l'escassa profunditat de les terres i l'abundància d'aflorament de roca. Es calcula que hi ha més de 15.000 km.

de parets de pedra seca que serveixen de tancament de tanques que faciliten un pasturatge racional i permeten estalviar mà d'obra en la custòdia del bestiar.

b) Elaboració

Un dels elements més peculiars de l'elaboració del formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca el trobam en la seva forma tradicional de realitzar el modelatge.

La quallada, un cop tallada i sense sèrum, es col·loca en un llenç quadrat de cotó denominat *fogasser*, suspès pels quatre vèrtexs i es col·loca sobre una taula d'escórrer, en la qual, mitjançant hàbils manipulacions, s'aconsegueix eliminar el sèrum i donar cohesió a la pasta.

Aquesta fase comporta, a més, un primer estadi del premsatge en què el formatge comença a adquirir la seva forma peculiar.

Acabada aquesta fase, s'uneixen els quatre vèrtexs del fogasser fermant-los amb el *lligam*, cordill resultant del trenat de fils prims amb un palet a l'extrem que serveix per afavorir que quedi tensat. El lligam estreny la bossa a mesura que el cordill fa voltes al voltant dels quatre vèrtexs units del fogasser, però sense arribar a fer nusos, simplement per la tensió del cordill.

Les arrugues provocades per la unió dels quatre vèrtexs de la tela deixen durant el premsatge una marca especial a la cara superior del formatge, que es diu *mamella*.

Després del premsatge, es retira el fogasser de les peces i se submergeixen en salmorra.

Una altra pràctica particular del formatge "Mahón-Menorca Artesà" és el tractament superficial de la cotna durant la maduració, que s'unta amb mantega de vaca, oli d'oliva o una barreja d'oli d'oliva i pebre vermell. Aquesta operació, que es du a terme diverses vegades durant el procés de maduració, impedeix l'assecamament brusc de la cotna dels formatges, i els proporciona el color i aspecte extern característic.

G) Estructura de control

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca
Carretera des Grau, km 0,5.

07700 - Maó (Menorca). Illes Balears. Espanya.

Telèfon: 971 36 22 95 Fax: 971 36 82 60

Adreça de correu electrònic: quesomahon@infotelecom.es

<http://www.quesomahonmenorca.com>

És una organització autoritzada per l'autoritat competent i acreditada per l'Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC) amb el número 96 / C-PR 179.

H) Etiquetatge

Hi figurarà obligatòriament la menció Queso Mahón-Menorca.

L'etiqueta del formatge destinat al consum inclourà el logotip de la Denominació d'Origen Protegida i un número de control.



ANNEX II

Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca

TÍTOL I. CONSELL REGULADOR

Article 1.

Definició i règim d'actuació

1. El Consell Regulador és una corporació de dret públic de base associativa, a la qual s'atribueix la gestió de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca, amb les funcions que determinen el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominació de qualitat, i la resta de normativa que hi sigui aplicable.
2. El Consell Regulador té personalitat jurídica pròpia, autonomia econòmica, plena capacitat jurídica i capacitat d'obrar per al compliment de les seves funcions. Pel que fa al règim jurídic, el Consell Regulador està subjecte, amb caràcter general, al dret privat, excepte en les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, en què s'ha d'aplicar el dret administratiu.
3. El conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca exerceix la tutela administrativa del Consell Regulador.
4. Els acords del Consell Regulador que no tenen caràcter particular i afectin una pluralitat de subjectes s'han de fer públics mitjançant circulars exposades en les oficines del Consell Regulador o per altres sistemes que en permetin la difusió. Els acords de caràcter particular que adopti el Consell Regulador s'han de notificar de manera individual.
5. Els acords i les decisions del Consell Regulador que afecten el control o certificació s'han de comunicar a les entitats de certificació autoritzades per certificar el formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca i al departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca en un termini màxim de deu dies comptadors des que s'hagin adoptat.
6. Contra els actes i els acords del Consell Regulador subjectes al dret administratiu es pot interposar un recurs d'alçada davant el conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de

Menorca en el termini i amb els requisits que estableix la normativa que regula el procediment administratiu.

7. L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador s'han de regir per principis democràtics.
8. L'àmbit de competència del Consell Regulador està determinat
 - a) Quant al territori, per la zona de producció, elaboració i maduració.
 - b) Pel que fa als productes, els destinats a l'elaboració de Formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca en qualsevol de les fases de producció, elaboració, maduració, envasament, emmagatzematge i circulació.
 - c) Pel que fa als subjectes, per les persones físiques o jurídiques, o l'agrupació d'aquestes persones, inscrites en qualsevol dels censos.

Article 2.

Finalitats i funcions

1. La finalitat del Consell Regulador és la representació, la defensa, la garantia i la promoció del Formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
2. D'acord amb el Decret 49/2004 i amb la resta de normativa que hi sigui aplicable, el Consell Regulador exerceix les funcions següents:
 - a) Proposar les possibles modificacions del Reglament al conseller de Medi Ambient, Agricultura i Pesca del Govern de les Illes Balears.
 - b) Vetllar pel prestigi i el foment de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
 - c) Orientar la producció i la qualitat dels formatges, promocionar els formatges emparats i informar els consumidors sobre la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca, en particular, sobre les seves característiques específiques de qualitat.
 - d) Vetllar pel compliment d'aquest Reglament i del plec de condicions, i denunciar qualsevol ús incorrecte que se'n faci davant els òrgans administratius i jurisdiccionals competents.
 - e) Crear i mantenir actualitzats els censos d'inscrits de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
 - f) Establir els requisits mínims de control a què s'ha de sotmetre cada operador inscrit en les fases de producció, elaboració, envasament, emmagatzematge i comercialització del producte emparat i, si escau, els requisits mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.

- g) Establir els requisits que ha de complir l'etiquetatge dels productes emparats en relació amb els aspectes relacionats amb el formatge Mahón-Menorca.
 - h) Expedir, si escau, els certificats, i establir els mecanismes de control.
 - i) Elaborar les estadístiques de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats, i qualsevol altra informació que sigui requerida, i comunicar aquesta informació al departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca.
 - j) Establir i gestionar les quotes obligatòries per finançar el Consell Regulador, d'acord amb el que disposa aquest Reglament.
 - k) Elaborar anualment una memòria de les activitats que s'han dut a terme i de la gestió econòmica del patrimoni, practicar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior dins el primer semestre i elaborar el pressupost corrent d'ingressos i despeses, abans d'acabar el primer trimestre de l'any. Aquests documents han de ser aprovats pel Ple i tramesos al departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca en un termini màxim de trenta dies comptadors des de l'aprovació.
 - l) Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de denominacions d'origen protegides, en particular, en el manteniment dels censos públics oficials, i amb els organismes oficials de control.
 - m) Vetllar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció i elaboració.
 - n) Exercir les competències que li atribueixin les administracions públiques mitjançant delegació o encàrrec de gestió.
 - o) Col·laborar amb les administracions, empreses públiques o privades, societats mercantils, associacions i/o fundacions amb activitats relacionades amb la defensa, el control, la investigació, la comercialització i/o la promoció dels formatges emparats per la Denominació d'Origen Protegida.
3. Les funcions que especifica l'apartat 2 són considerades obligacions en els termes que estableix la normativa aplicable.
4. El Consell Regulador ha d'adoptar els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen i la qualitat dels productes i els processos de producció, elaboració, emmagatzematge, envasament, etiquetatge i comercialització.

Article 3.

Composició del Consell Regulador

1. Els òrgans del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca són:
- a) El ple

- b) El president
 - c) El vicepresident
 - d) El secretari
 - e) Les comissions permanents
2. El procediment per elegir els titulars d'aquests òrgans és el que estableix el Decret 139/2002, de 22 de novembre, pel qual es regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells de les denominacions de qualitat agroalimentària.
 3. El Consell Regulador, per a les funcions que té encomanades, ha de disposar del personal o els serveis necessaris, la direcció dels quals recau en la persona que designi el Ple.
 4. Per dur a terme les seves activitats, el Consell Regulador pot disposar de personal contractat en règim de dret laboral, sempre que tengui dotació aprovada per a aquest concepte en els pressuposts.
 5. Els membres i el personal del Consell Regulador estan obligats a guardar confidencialitat absoluta respecte de la informació i les dades que recullin i coneguin en el curs de les activitats pròpies

Article 4.

El Ple del Consell Regulador

1. El Ple del Consell Regulador està format per:
 - a) Un president, designat pel conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca, a proposta del Ple.
 - b) Un vicepresident, designat pel conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca, a proposta del Ple.
 - c) Quatre vocals, en representació del sector ramader, elegits pels inscrits al cens de ramaderies i entre aquests.
 - d) Quatre vocals, en representació dels sectors de formatgeries i de locals de maduració, elegits pels inscrits al cens de formatgeries i de locals de maduració i entre aquests.
 - e) Dos vocals tècnics amb coneixements de ramaderia i indústria làctia, amb veu però sense vot, designats pel conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca
2. Els vocals electes del Ple del Consell Regulador s'elegeixen per sufragi lliure, directe, igualitari i secret entre tots els membres inscrits en els diferents censos

que gestiona el Consell Regulador amb activitat, d'acord amb el que estableix el Decret 139/2002.

3. Una mateixa persona física o jurídica no pot tenir representació doble en el Ple del Consell Regulador, ni directament ni per mitjà de firmes, filials o socis de la mateixa empresa.
4. Per a cada un dels càrrecs de vocal del Consell Regulador s'ha de designar un suplent, elegit de la mateixa manera que el titular.
5. Les vocalies s'han de renovar cada quatre anys. Els vocals poden ser reelegits.
6. En cas de cessament d'un vocal per qualsevol causa, ha de ser substituït pel seu suplent, si bé el mandat del nou vocal només durarà fins que es faci la primera renovació del Ple del Consell Regulador.
7. El termini per a la presa de possessió dels vocals és, com a màxim, d'un mes comptador des de la data de la designació.
8. S'ha de donar de baixa del Ple del Consell Regulador qualsevol membre que, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat, tant si ho és personalment com si ho és la firma a la qual pertany, per la comissió d'una infracció greu en les matèries que regula aquest Reglament o el Plec de condicions
9. També és motiu de baixa no assistir injustificadament a tres sessions consecutives o a cinc d'alternes, donar-se de baixa en els censos o deixar d'estar vinculat al sector que representa.
10. El Ple del Consell Regulador s'ha de reunir quan el convoqui el president, per iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels vocals, com a mínim una vegada cada trimestre.
11. Les sessions del Ple del Consell Regulador es regeixen pel que s'estableix a continuació:
 - a) S'han de convocar mitjançant una comunicació personal als membres per qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància de la recepció d'aquesta comunicació, amb almenys quatre dies d'antelació.
 - b) La convocatòria ha d'anar acompanyada de l'ordre del dia de la sessió, en la qual no es poden tractar més assumptes que els que s'assenyalin prèviament, llevat que hi siguin presents tots els membres del Ple i es declari la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.

- c) Per incloure en l'ordre del dia un assumpte determinat, n'hi ha prou que ho sol·liciti un vocal amb vuit dies d'antelació com a mínim.
- d) En cas de necessitat i quan ho requereixi la urgència de l'assumpte, segons el parer del president o de la meitat dels vocals, s'han de citar els vocals de la manera establerta en l'apartat a) amb dos dies d'antelació com a mínim.
- e) Perquè la constitució de la sessió sigui vàlida, és necessària la presència del president i del secretari o, si escau, dels qui els substitueixin, i més de la meitat dels membres del Ple.
- f) Quan un titular no pugui assistir a la sessió ho ha de notificar al seu suplent, perquè el substitueixi, i al president o al secretari del Consell Regulador.
- g) Els acords s'han d'adoptar per majoria simple dels membres presents amb dret a vot. El president té dret al vot de qualitat. Les propostes de modificació del plec de condicions o de modificació d'aquest Reglament necessiten l'aprovació de les dues terceres parts dels membres amb dret a vot.
- h) Els assistents a les sessions estan obligats a conservar el secret de les deliberacions i a no fer ús de la informació de tercers a la qual tenguin accés.

12. Són funcions del Ple del Consell Regulador:

- a) Gestionar la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
- b) Aprovar el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca i trametre'l al conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca.
- c) Aprovar el pressupost corrent d'ingressos i despeses.
- d) Aprovar la memòria anual de les activitats que s'han dut a terme.
- e) Aprovar la memòria de la gestió econòmica i la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
- f) Elevar la proposta de president i vicepresident al conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca.
- g) Aprovar, si escau, el reglament d'organització i funcionament del Consell Regulador.
- h) Exercir totes les funcions no assignades a un altre òrgan del Consell Regulador.

Article 5.

El president del Consell Regulador

1. El president del Consell Regulador exerceix la representació legal del Consell Regulador i presideix l'òrgan col·legiat.
2. Són funcions del president:

- a) Representar el Consell Regulador. Pot delegar aquesta representació de manera expressa en un membre del Consell Regulador en els casos que sigui necessari.
 - b) Complir i fer complir les disposicions legals i complementàries.
 - c) Administrar els ingressos i els fons del Consell Regulador i ordenar els pagaments corresponents, de conformitat amb els acords del Ple.
 - d) Convocar i presidir les sessions del Ple del Consell Regulador, fixar-ne l'ordre del dia, sotmetre a la decisió d'aquest els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.
 - e) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador, amb l'autorització prèvia del Ple.
 - f) Organitzar i dirigir els serveis del Consell Regulador.
 - g) Informar el conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca de les incidències que s'esdevinguin en la producció i en el mercat.
 - h) Trametre al conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca els acords que adopti el Ple, per al compliment general, en virtut de les atribucions que li confereix aquest Reglament, i també els que, per la seva importància, estimi que l'administració competent ha de conèixer.
 - i) Exercir qualsevol altra funció que el Ple del Consell Regulador acordi o que li encomanin les administracions públiques, en l'àmbit de les competències respectives.
3. El president exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegit.
4. El president cessa:
 - a) En expirar el termini del seu mandat.
 - b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.
 - c) Per decisió motivada del conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca, a proposta del Ple.
5. En cas de cessament o defunció del president, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la presidència al conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca. La durada del mandat del nou president s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 6.

El vicepresident del Consell Regulador

1. Són funcions del vicepresident:
 - a) Assistir a les reunions del Ple del Consell Regulador, amb veu però sense vot. Té dret a vot quan exerceixi de president.
 - b) Col·laborar en el desenvolupament de les funcions del president.
 - c) Exercir les funcions que el president expressament li delegui.
 - d) Substituir el president en els casos de vacant, absència o malaltia.
2. El vicepresident exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegit.
3. El vicepresident cessa:
 - a) En expirar el termini del seu mandat.
 - b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.
 - c) Per decisió motivada del conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca, a proposta del Ple.
4. En cas de cessament o defunció del vicepresident, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la vicepresidència al conseller executiu del departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca. La durada del mandat del nou vicepresident s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 7.

El secretari

1. El Consell Regulador ha de disposar d'un secretari designat pel Ple, a proposta del president, de qui depèn directament.
2. Li corresponen la direcció, la gestió i la coordinació general tècnica i administrativa dels òrgans, els serveis i les dependències del Consell Regulador; a més, exerceix les funcions següents:
 - a) Dirigir i gestionar el personal al servei del Consell Regulador.
 - b) Redactar l'avantprojecte del pressupost i la memòria anual d'activitats.
 - c) Actuar com a secretari del Ple, amb veu però sense vot.
 - d) Vetllar pel compliment de la normativa vigent, i advertir de qualsevol desviació que es pugui produir.
 - e) Convocar, per ordre del president, les sessions del Ple.
 - f) Expedir els certificats a requeriment de les autoritats competents o a petició motivada de les persones interessades.

- g) Complir les ordres que rebi del president, d'acord amb el Reglament, el sistema de gestió de la qualitat i la normativa vigent.
- h) Exercir qualsevol altra funció que li atribueixin la normativa vigent o el sistema de gestió de la qualitat.

Article 8.

La Comissió Permanent

1. Per resoldre qüestions de tràmit i en els casos en què s'estimi necessari, el Ple del Consell Regulador pot constituir una o diverses comissions permanents, que estaran formades pel president i dos vocals titulars, un del sector ramader i un altre dels sectors de formatgeries i de locals de maduració, designats pel Ple del Consell Regulador.
2. En la sessió en què s'acordi la constitució de la Comissió Permanent s'han de designar els membres que la formen i també s'han d'acordar les missions específiques que li corresponen i les funcions que ha d'exercir. Tots els acords que es prenguin en la Comissió Permanent s'han de comunicar al Ple del Consell en la primera reunió que es dugui a terme.

TÍTOL II. CENS

Article 9.

Els censos

1. El Consell Regulador ha de gestionar els censos següents:
 - a) Cens de ramaderies.
 - b) Cens de formatgeries.
 - c) Cens de locals de maduració.
2. Les comunicacions d'inscripció en els censos, en impresos normalitzats i en els formats establerts, s'han d'adreçar al Consell Regulador acompanyats de la documentació que requereixi el sistema de gestió de la qualitat.
3. El Consell Regulador, per inscriure els operadors en els censos, ha de dur a terme els actes necessaris per comprovar les dades indicades en les sol·licituds d'inscripció que hagi de resoldre.
4. El Consell Regulador ha de denegar les sol·licituds que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador.
5. En el cas que el sol·licitant no estigui d'acord amb la resolució d'inscripció en el cens, pot interposar un recurs d'alçada davant el conseller executiu del

departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca .

6. Per a la vigència de les inscripcions és indispensable complir, en tot moment, els requisits que estableixen aquest títol, el plec de condicions i el sistema de gestió de la qualitat i procediments, i comunicar qualsevol variació que es produeixi en les dades subministrades en la inscripció inicial. La inscripció en aquests censos no eximeix de l'obligació d'inscriure's en qualsevol altre que estableixi la legislació vigent.

Article 10.

Cens de ramaderies

1. En el Cens de ramaderies únicament s'hi poden inscriure les explotacions ramaderes situades a la zona de producció, inscrites prèviament en el Registre Insular Agrari de Menorca.
2. En la inscripció han de figurar les dades que estableixi el sistema de gestió de la qualitat.
3. El Consell Regulador ha de facilitar a les persones físiques o jurídiques inscrites en el Cens de ramaderies un document en què s'acrediti la inscripció.

Article 11.

Cens de formatgeries

1. S'han d'inscriure en el Cens de formatgeries totes les formatgeries situades a la zona d'elaboració que siguin aptes per elaborar formatges que puguin optar a utilitzar la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca i que compleixin tots els requisits que estipulen el plec de condicions, el Reglament i el sistema de gestió de la qualitat.
2. En la inscripció han de figurar les dades que estableixi el sistema de gestió de la qualitat.
3. En les formatgeries inscrites es podran elaborar altres formatges de tipus diferent del dels formatges protegits, sempre que siguin fàcilment reconeixedors pel format i/o aspecte extern. Les formatgeries que elaborin diferents tipus de formatge se sotmetran a les normes que a aquest efecte estableixi el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida per controlar aquests productes.

Article 12.

Cens de locals de maduració

1. El Cens de locals de maduració comptarà amb tots els establiments situats a la zona d'elaboració que es dediquen a madurar les fogasses de formatge i que puguin optar a ser comercialitzats com a Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca i que compleixin tots els requisits que s'estableixen en el plec de condicions, el Reglament i el sistema de gestió de la qualitat.
2. En la inscripció, hi han de figurar les dades que estableixi el sistema de gestió de la qualitat.
3. Els locals de maduració inscrits podran madurar formatges no emparats per la Denominació d'Origen Protegida, sempre que aquests siguin fàcilment identificables pel format i/o aspecte extern i no es puguin confondre amb els formatges protegits. Aquests maduradors se sotmetran a les normes que a aquest efecte estableixi el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida per controlar aquests productes.

Article 13.

Vigència dels Cens

1. Per a la vigència de les inscripcions en els Cens és indispensable complir en tot moment els requisits que estableixen aquest Reglament, el plec de condicions, el sistema de gestió de la qualitat i els acords del Consell Regulador.
2. L'operador ha de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció.
3. El Consell Regulador pot revocar les inscripcions quan els titulars no s'atenguin als preceptes que s'estableixin.
4. El Consell Regulador ha de comprovar periòdicament l'exactitud de les inscripcions i ha d'adoptar les mesures adequades per assegurar que es compleixen els preceptes aplicables.
5. Les inscripcions en els diferents censos s'han de renovar cada quatre anys en la forma que determini el Consell Regulador.
6. Les inscripcions i les baixes en el cens són voluntàries.

TÍTOL III. DRETS I OBLIGACIONS

Article 14.

Titulars dels drets i de les obligacions

1. Només les persones físiques o jurídiques inscrites en els Cens de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca poden produir llet destinada a elaborar formatges de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca; elaborar o madurar formatges de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
2. Només es pot aplicar la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca als formatges elaborats amb llet de ramaderies inscrites en el Cens de ramaderies, elaborats i madurats en establiments inscrits en els Cens de formatgeries i de maduradors; i produïts i elaborats d'acord amb les normes que estableixin el plec de condicions, el sistema de gestió de la qualitat i aquest Reglament, i que compleixin les característiques analítiques i organolèptiques pròpies que estableix el plec de condicions.
3. Les persones inscrites en els Cens estan obligades a complir les disposicions d'aquest Reglament, el Plec de Condicions, el sistema de gestió de la qualitat, els acords del Consell Regulador i les normes que, en l'àmbit de les pròpies competències, dictin les autoritats competents del Consell Insular de Menorca, del Govern de les Illes Balears, l'Estat espanyol i la Unió Europea.
4. Les persones inscrites en els Cens estan obligades a satisfer les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador.
5. Per exercir qualsevol dret que estableix aquest Reglament o per beneficiar-se dels serveis del Consell Regulador, les persones titulars d'explotacions ramaderes, formatgeries i locals de maduració han d'estar al dia del pagament de les seves obligacions econòmiques amb el Consell Regulador.
6. El Consell Regulador ha de comunicar al departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca els acords que afectin els drets i les obligacions de les persones inscrites.

Article 15.

Activitats permeses i prohibides

Les persones físiques o jurídiques que tenguin inscrites formatgeries i locals de maduració només podran tenir emmagatzemats els productes susceptibles de ser emparats per la DOP, en els locals declarats en la inscripció. Es podran tenir

emmagatzemats els productes no emparats per la DOP, sempre que es garanteixi la traçabilitat dels productes emparats.

Article 16.

Identificació dels inscrits

1. El Consell Regulador disposarà d'un logotip registrat como a símbol de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
2. Així mateix, el Consell Regulador podrà fer obligatori que en l'exterior de les formatgeries o instal·lacions inscrites i en un lloc destacat hi figuri una placa que al·ludeixi a aquesta condició.

Article 17.

Desclassificació

1. Qualsevol llet i/o formatge que presenti defectes o alteracions sensibles o que s'hagi obtingut o elaborat incomplint els preceptes del plec de condicions d'aquest Reglament, del sistema de gestió de la qualitat o de la legislació vigent, comportarà la pèrdua del dret d'ús de la denominació Mahón-Menorca.
2. El ramader, formatger o madurador ha de desclassificar qualsevol llet o formatge que no compleixi les característiques per ser emparat amb la denominació Mahón-Menorca, en qualsevol fase de producció, elaboració o comercialització, i ho ha de comunicar al Consell Regulador, d'acord amb el que estableixi el sistema de gestió de la qualitat. A partir d'aquest moment, els productes desqualificats han de romandre identificats i sota la supervisió d'aquest òrgan en espais independents i retolats degudament.

Article 18.

Etiquetatge

1. En l'etiquetatge dels formatges hi ha de figurar obligatòriament la menció *Mahón-Menorca*, de manera destacada i d'acord amb la legislació aplicable.
2. En l'etiquetatge del formatge destinat al consum s'inclourà el logotip de la Denominació d'Origen Protegida i un número de control assignat pel Consell Regulador.
3. Els formatges emparats per la denominació Mahón-Menorca únicament poden circular i ser expedits en envasos que no en perjudiquin la qualitat o el prestigi.

4. Els operadors inscrits han de comunicar al Consell Regulador els models d'etiquetatge dels formatges acollits que vulguin utilitzar, a l'efecte de comprovar que no indueixen a confusió i que no desprestigien la DOP Mahón-Menorca.
5. El Consell Regulador ha d'elaborar un cens dels etiquetatges de cada operador.
6. Les marques, els noms comercials, els símbols, les llegendes publicitàries o qualsevol tipus de propaganda aplicats als formatges emparats no poden ser utilitzats en la comercialització d'altres formatges si indueixen a confusió, ni tan sols pels mateixos titulars.
7. Els operadors han d'instaurar i mantenir actualitzats un registre de les numeracions de control utilitzades.

Article 19.

Expedició de productes

Les expedicions de llet, fogasses i formatges entre els inscrits, fins i tot les que pertanyen a la mateixa raó social, s'han d'acompanyar de la documentació que disposi el sistema de gestió de la qualitat.

Article 20.

Requisits per a la comercialització

1. No es pot destinar a l'elaboració de formatge emparat cap partida de llet, fogassa o formatge que per qualsevol causa presentin defectes o alteracions sensibles o que en la producció o elaboració s'hagin incomplert els preceptes del plec de condicions, d'aquest Reglament, del sistema de gestió de la qualitat o de la legislació vigent.
2. El titular del local de maduració és el responsable que els formatges que posa al mercat sota la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca compleixi totes les exigències del plec de condicions, d'aquest Reglament i del sistema de gestió de la qualitat del Consell Regulador, i en particular les que es refereixen a l'origen i a les característiques del producte.

Article 21.

Obligacions dels operadors inscrits en els censos

1. Els operadors inscrits en els censos de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca tenen l'obligació de dur un sistema d'autocontrol que permeti identificar tots els productes de l'establiment i garantir-ne la

traçabilitat i disposar de les proves documentals que acreditin que totes les partides de formatge que posen al mercat sota la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca compleixen tots els requisits del plec de condicions.

2. Els operadors inscrits en els cens de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca tenen les obligacions d'adoptar, en qualsevol fase de producció, elaboració, maduració, emmagatzematge o comercialització, les mesures adequades per evitar la comercialització de formatges amb la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca que no compleixi els requisits o les característiques, i han d'identificar els productes que no es poden destinar a formatges Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
3. Perquè siguin vigents les inscripcions en els censos respectius és imprescindible complir els requisits que estableix aquest Reglament. Els inscrits han de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació de les dades subministrades en el moment de la inscripció.
4. Les persones físiques o jurídiques inscrites en els censos respectius estan obligades a complir les obligacions d'aquest Reglament, els acords del Consell Regulador i les decisions de l'entitat de certificació i de les autoritats competents en matèria de denominacions geogràfiques protegides. A més, estan obligades a pagar les quotes que estableixi el Consell Regulador.

Article 22.

Declaracions

1. Per controlar la producció, l'elaboració i les existències, i també la qualitat i l'origen dels formatges de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca, les persones físiques o jurídiques inscrites en els censos respectius tenen les obligacions següents:

Cens de formatgeries:

a-1) Enviaran al Consell Regulador, amb la periodicitat que s'assenyali en el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida i com a mínim anualment, la relació dels ramaders que els han subministrat llet durant el termini anterior i facilitaran les dades a què es refereix l'article 12. Queden excloses d'aquesta obligació quan l'elaboració es faci de manera exclusiva a partir de llet de producció pròpia.

a-2) Duran un registre en el qual figuraran diàriament les dades de quantitat i procedència de la llet rebuda, nombre d'unitats de formatge fabricats i locals de maduració on es destinin aquests formatges.

a-3) Les formatgeries industrials enviaran al Consell Regulador, amb la periodicitat que s'assenyali en el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida i com a mínim anualment, una declaració de producció en què consti la quantitat i procedència de la llet destinada a l'elaboració de formatge emparat, quantitat i nombre d'unitats de formatge fabricat i comercialitzat.

a-4) Les formatgeries artesanes enviaran al Consell Regulador, amb la periodicitat que s'assenyali en el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida i com a mínim anualment, una declaració de producció en què consti la quantitat de llet destinada a l'elaboració de formatge emparat, quantitat i nombre d'unitats de formatge elaborat i comercialitzat.

Cens de locals de maduració:

b-1) Duran un registre en el qual s'anotaran les dades referents a nombre i procedència de les unitats de formatge que inicien el procés de maduració i el de formatges que s'expedeixen per comercialitzar.

b-2) Facilitaran al Consell Regulador, cada mes, les dades del mes anterior de les vendes efectuades.

b-3) Els locals de maduració enviaran al Consell Regulador, amb la periodicitat que s'assenyali en el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida i com a mínim anualment, una declaració, indicant el nombre, procedència i destinació dels formatges que van madurar a les seves instal·lacions.

2. El Consell Regulador pot fer auditories i assajos, i prendre mostres per comprovar la veracitat de la documentació presentada.
3. D'acord amb la legislació vigent, les declaracions a què es refereix aquest article tenen efectes merament estadístics, per la qual cosa no es poden facilitar ni publicar més que en forma numèrica, sense cap referència de caràcter individual.
4. Les declaracions assenyalades en els apartats anteriors són independents de les obligacions que la legislació aplicable estableix amb caràcter general per al sector agroalimentari

TÍTOL IV. FINANÇAMENT

Article 23.

Finançament

1. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca es finança amb els recursos següents:

- a. Els drets que constitueixen el seu patrimoni i els rendiments d'aquest.
- b. Les quotes ordinàries i extraordinàries que acordi el Ple segons les necessitats pressupostàries. Les quotes, les han d'abonar les persones inscrites en els censos del Consell Regulador.
- c. Les subvencions.
- d. Les indemnitzacions, les donacions i els llegats de qualsevol tipus que li siguin atribuïts i que siguin acceptats pel Ple.
- e. Els imports recaptats per la prestació de serveis, tant si són de creació pròpia com a conseqüència de delegació o convinguts o concertats amb entitats públiques o privades.
- f. Els provinents de les exaccions i els beneficis fiscals que s'estableixin.
- g. Qualsevol altre recurs obtingut de conformitat amb les disposicions legals i els preceptes estatutaris.

2. Les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador són públiques i han d'estar publicades o almenys exposades en les oficines del Consell Regulador.

3. El departament de Medi Ambient i Reserva de Biosfera del Consell Insular de Menorca, a iniciativa pròpia o a petició del Ple del Consell Regulador, pot exigir una auditoria de comptes del Consell Regulador, que s'ha de dur a terme sota les directrius de la Intervenció General del Consell Insular de Menorca

Article 24.

Règim comptable

1. El Consell Regulador ha de dur la comptabilitat, d'acord amb els principis de veracitat, exactitud, responsabilitat i publicitat.

2. La gestió econòmica s'ha de fer mitjançant un pressupost ordinari d'ingressos i despeses, amb una vigència que coincideixi amb l'any natural. En el pressupost s'han d'incloure els recursos econòmics per atendre les obligacions derivades del funcionament normal i els ingressos suficients.

3. Els comptes del Consell Regulador estan sotmesos al control i a la fiscalització de la Intervenció del Consell Insular de Menorca i de la Sindicatura de Comptes de les Illes Balears.

TÍTOL V. SISTEMA DE CERTIFICACIÓ

Article 25.

El comitè de certificació i procés de certificació

1. El Consell Regulador comptarà dintre de la seva estructura amb un òrgan de control, acreditat d'acord amb la norma ISO/IEC17065:2012, que exercirà les funcions de control i certificació de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca.
2. L'òrgan de control gaudirà de plena independència en l'exercici de les funcions que li siguin encomanades i les exercirà de manera separada i independent de les funcions de gestió. L'exercici d'aquestes funcions es realitzarà d'acord amb el que estableix aquest reglament, el sistema de gestió de la qualitat de la Denominació d'Origen Protegida i la normativa vigent.
3. La direcció de l'òrgan de control del Consell Regulador correspon al Comitè de Certificació de la Denominació d'Origen Protegida.
4. El Comitè de Certificació, la funció, composició i nomenament del qual s'efectuarà d'acord amb el sistema de gestió de la qualitat de la denominació d'origen protegida i la legislació vigent, estarà integrat per un mínim de tres membres representants de les diferents parts interessades:
 - a) Productors, elaboradors i maduradors
 - b) Consumidors
 - c) Experts en l'avaluació de la conformitat del producte
5. El Comitè de Certificació tindrà com a funció prendre decisions relatives a la certificació, per a la qual cosa podrà comptar amb els assessoraments tècnics que estimi necessaris, de la mateixa manera que, si cal, es podrà constituir un comitè de qualificació.
6. Per als serveis de control o vigilància, l'òrgan de control del Consell Regulador comptarà amb inspectors i/o serveis d'inspecció. Aquests inspectors i/o serveis d'inspecció seran designats pel Comitè de Certificació.
7. Les actes d'inspecció seran subscrietes pel personal inspector i/o serveis d'inspecció i el propietari o representant de la ramaderia, formatgeria i local de maduració, establiment o magatzem, o encarregat de la custòdia de la mercaderia, en poder del qual quedarà una còpia de l'acta. Ambdós signants podran consignar en l'acta totes les dades o manifestacions que considerin convenients per a l'estimació dels fets que s'hi consignin, així com totes les incidències que ocorrin en l'acte de la inspecció o aixecament de l'acta.

8. En el cas que l'inspector i/o serveis d'inspecció o el propietari de la mercaderia o representant d'aquesta ho estimin convenient, es prendran mostres, d'acord amb l'especificació en el sistema de gestió de la qualitat de la denominació d'origen protegida, del producte objecte de la inspecció.

9. Quan l'inspector i/o serveis d'inspecció del Consell Regulador ho estimin necessari, podran disposar que determinats lots de producte no puguin ser comercialitzats emparats per la denominació d'origen protegida, fins que es resolguin els dubtes que puguin existir sobre la seva adequació al que disposa el present reglament.

10. Poden dur a terme també el control i la certificació dels formatges de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca altres entitats de certificació acreditades d'acord amb la norma ISO/IEC17065:2012 i autoritzades per l'òrgan competent en matèries de denominacions d'origen de l'illa de Menorca. Aquestes entitats de certificació han d'actuar d'acord amb el sistema de gestió de la qualitat de la denominació d'origen protegida Mahón-Menorca i han de conservar els expedients, la documentació i les dades dels controls efectuats i de les certificacions emeses, a disposició del Consell Regulador i de l'autoritat competent, durant un termini de sis anys.