

9 de julio, del Reglamento Orgánico de la Presidencia del Gobierno, en los siguientes términos:

1. El apartado 2 del artículo 1 queda redactado de la siguiente forma:

“1.2.- Están adscritos a la Presidencia del Gobierno los siguientes órganos colegiados:

a) la Comisión de Secretarios Generales Técnicos;

b) la Comisión de Estudio sobre el Sector Público Estatal en la Comunidad Autónoma de Canarias;

c) el Consejo Asesor del Presidente en materia de política económica y social;

d) la Comisión Gestora de la Cooperación al Desarrollo.”

2. El artículo 18.2 queda redactado de la siguiente forma:

“18.2. Asimismo, la Viceconsejería de Relaciones Institucionales presta apoyo administrativo al Consejo Canario de Entidades en el Exterior y a la Comisión Gestora de la Cooperación al Desarrollo.”

*Segunda.*- Se autoriza al Presidente del Gobierno para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo del presente Decreto.

*Tercera.*- El presente Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Dado en Las Palmas de Gran Canaria, a 7 de abril de 1995.

EL PRESIDENTE,  
DEL GOBIERNO,  
Manuel Hermoso Rojas.

### Consejería de Agricultura y Alimentación

**700** *DECRETO 50/1995, de 24 de marzo, por el que se crea el Registro de Productores de Queso de Características Tradicionales, en establecimientos de producción limitada de las Islas Canarias y se regula su funcionamiento.*

La importancia de la producción de queso elaborado con leche cruda procedente de distintas especies domésticas, que se consume tradicionalmente con menos de sesenta días de maduración,

tiene un elevadísimo arraigo en las costumbres culinarias de las islas, lo que hace que el Gobierno de Canarias adopte disposiciones necesarias en el sentido de desarrollar las competencias asumidas en política agraria, sanitaria y comercial.

La regulación y ordenación de este producto lácteo de características tan peculiares se realiza con la Directiva CEE 92/46, de 16 de junio y con el Real Decreto 1.679/1994, de 22 de julio, por los que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de la leche cruda, tratada térmicamente, y productos lácteos, la cual en determinadas condiciones autoriza la elaboración, distribución y consumo del queso de estas características.

Por otra parte la Directiva 92/47, del Consejo, de 16 de junio, relativa a las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas comunitarias sanitarias específicas aplicables a la producción y comercialización de leche cruda y productos lácteos, es llevada a la legislación nacional con la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 26 de mayo de 1993, la cual en su artículo segundo, establece que sólo los establecimientos con producción limitada podrán acogerse al régimen de excepciones permanentes que establece dicha disposición.

Asimismo y recientemente, la Directiva 94/71 (CE) del Consejo, de 13 de diciembre, que modifica la 92/46, permite en su artículo 1, apartados 3 y 4, una regulación de la producción de queso de leche cruda.

Teniendo en cuenta que los quesos producidos en las islas son, sin lugar a dudas, productos lácteos de características tradicionales, de menos de sesenta días de maduración y elaborados en su inmensa mayoría en establecimientos de producción limitada, y a la vista de sus elevadas producciones y trascendencia social, es por lo que se dicta la presente norma en virtud de las competencias exclusivas en materia de agricultura y ganadería reconocidas a esta Comunidad Autónoma en el artículo 29.3 de la Ley Orgánica 10/1982, del Estatuto de Autonomía de Canarias.

En su virtud, oídas las distintas asociaciones de ganaderos del Archipiélago y a propuesta del Consejero de Agricultura y Alimentación, previa deliberación del Gobierno en su reunión del día 24 de marzo de 1995,

### DISPONGO:

**Artículo 1.-** Se crea el Registro de Productores de Queso de Características Tradicionales (QCT), en Establecimientos de Producción Limitada, de las Islas Canarias, de naturaleza administrativa, que se

configura como instrumento que permite el control, seguimiento, protección y supervisión de la producción de queso, de las características que se detallan en el artículo 2, sin perjuicio de los controles que realicen otras Consejerías en el ámbito de sus competencias.

#### Artículo 2.- Definiciones.

1. A los efectos de la presente norma se entenderá por Queso de Características Tradicionales de las Islas Canarias en establecimientos de producción limitada (en lo sucesivo queso QCT), el elaborado en las Islas Canarias siguiendo los métodos tradicionales, a partir de la leche cruda obtenida en la propia granja y con menos de 60 días de maduración. La producción anual máxima de leche no deberá sobrepasar los límites productivos establecidos para las distintas especies, que son los siguientes:

750.000 litros/año de leche de vaca, o  
250.000 litros/año de leche de oveja, o  
350.000 litros/año de leche de cabra, o  
700.000 litros/año de leche de varias especies.

2. La presente norma no será de aplicación cuando se trate de establecimientos que elaboren quesos para su consumo en los mismos, y de venta directa al consumidor.

3. Productor de queso QCT: a los efectos de esta disposición se considera productor de queso QCT a la persona física o jurídica que, por sí o por medio de otra, ejerce la elaboración de queso QCT, organizando los bienes y los derechos integrantes de la explotación, y asumiendo los riesgos y las responsabilidades inherentes a la actividad. Una explotación puede tener un único o varios co-titulares.

**Artículo 3.-** Sin perjuicio de lo establecido en otras disposiciones, los requisitos aplicables a los productores de queso QCT, son los siguientes:

1. Condiciones mínimas que se han de cumplir en las explotaciones ganaderas donde se produce la leche.

a) Cuando el sistema de explotación sea de estabulación de los animales en sus distintas variantes, los locales utilizados para ello deberán estar diseñados, construidos y organizados de modo que garanticen buenas condiciones de alojamiento, higiene, limpieza y salubridad de los animales; y por otra parte, condiciones higiénicas satisfactorias para el ordeño, y en su caso, el enfriamiento y el almacenamiento de la materia prima.

b) Cuando el sistema de explotación sea el extensivo se deberá contar con un lugar apropiado para el ordeño, de manera que pueda mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas, y posibilite una

buena recogida, y en su caso, para el enfriamiento y almacenamiento de la materia prima.

c) Los lugares que puedan originar contaminación en la materia prima y los productos elaborados, tales como servicios higiénicos y estercoleros, deberán estar suficientemente alejados para minimizar la eventualidad.

d) Deberán contar con instalaciones adecuadas para que se puedan aislar los animales que se sospeche que padezcan o padezcan enfermedades que puedan afectar a la calidad de la leche.

e) Se llevarán adecuados programas de profilaxis, así como de control de roedores, insectos y otros parásitos.

2. Condiciones sanitarias de los animales.

a) El ganado vacuno deberá pertenecer a explotaciones que, conforme al Real Decreto 434/1990, de 30 de marzo, estén oficialmente indemnes de tuberculosis e indemnes u oficialmente indemnes de brucelosis.

b) El ganado caprino y ovino deberá pertenecer a explotaciones que conforme a la Directiva 91/68 (CEE), estén oficialmente indemnes de brucelosis. En el caso de explotaciones mixtas de estas especies y de vacuno, además deberán estar oficialmente indemnes de tuberculosis.

c) No presentar síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche.

d) No presentar ningún trastorno visible del estado general de salud y no padecer enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebre o inflamaciones perceptibles en la ubre.

e) No presentar ninguna herida en la ubre a través de la cual se pueda alterar la leche.

f) No haber sido tratados con sustancias que puedan transmitirse a la leche, que sean peligrosas, o puedan llegar a serlo para la salud humana, a menos que ésta haya estado sujeta al plazo de espera establecido oficialmente para cada sustancia.

3. Condiciones mínimas del ordeño y la elaboración de los quesos.

a) El ordeño se realizará en un lugar adecuado y especialmente habilitado para ello.

b) La elaboración de los quesos se llevará a cabo en un local aislado de los animales de la explotación, y destinado exclusivamente a ese fin.

c) En todo momento el personal que manipule la leche y/o el queso adoptará las medidas necesarias para garantizar la calidad del producto.

d) Todos los utensilios que estén en contacto con la leche y/o el queso deberán ser de materiales autorizados, lisos y fáciles de limpiar.

e) Tanto la materia prima como el producto elaborado se mantendrán en todo momento en condiciones adecuadas.

f) El envasado y embalaje se realizarán en condiciones que garanticen la calidad del producto.

g) Sólo los quesos que cumplan los requisitos establecidos en este Decreto, podrán llevar troquelado en una de sus caras y en la etiqueta las siglas QCT, o bien la denominación "Queso de características tradicionales y de producción limitada".

**Artículo 4.-** 1. El Registro de Productores de Queso QCT depende, dentro de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de la Dirección General competente en materia de desarrollo ganadero, y estará a cargo de la unidad administrativa que ésta señale.

2. En el Registro se constatarán, entre otros, los siguientes datos:

a) Código de identificación de la explotación en el Registro.

b) Identificación del titular o titulares de la explotación.

c) Dirección de la explotación.

d) Relación pormenorizada por unidades de los distintos elementos que intervienen en la elaboración, producción y venta del queso QCT.

e) Tipo de explotación, según la normativa de ordenación del sector.

3. En el Registro se practicarán los siguientes asientos:

a) Inscripciones.

b) Anotaciones informativas.

c) Notas marginales de referencia.

d) Cancelaciones.

**Artículo 5.-** Modo de llevar el Registro.

1. El Registro de Productores de Queso QCT se llevará por el sistema de hojas normalizadas. En caso

de que se necesite más de una hoja, se añadirán las que resulten precisas, consignando en la segunda y, en su caso, en las siguientes hojas, el código de identificación de la explotación seguido del número 2 para la segunda hoja, del 3 para la tercera y así sucesivamente. Las hojas serán diligenciadas por el Director General del que dependa el Registro.

2. Además, se utilizarán los libros auxiliares, archivos, cuadernos y legajos que se consideren convenientes para el funcionamiento del Registro.

3. No obstante lo anterior, el Registro de Productores de Queso QCT podrá gestionarse con un soporte magnético que contemple lo señalado en los puntos 1 y 2 del presente artículo.

**Artículo 6.-** Obligación de inscripción.

1. Deberán inscribirse obligatoriamente todos los productores de queso QCT ubicados en Canarias, excepto los que expresamente queden excluidos en las normas de ordenación de cada sector ganadero.

2. La inscripción en el Registro, en los supuestos regulados en el presente Decreto, será requisito indispensable para que el productor pueda comercializar queso QCT o para que se le puedan expedir documentos relacionados con la producción del mismo, o percibir ayudas o subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias.

**Artículo 7.-** Inscripción en el Registro.

1. Para la inscripción en el Registro se requerirá que el productor de queso QCT cumpla los requisitos establecidos en el artículo 2 de este Decreto.

2. Los productores de queso QCT deberán solicitar su inscripción en el Registro con carácter previo al inicio del funcionamiento de la explotación, en los supuestos en que la misma resulte obligatoria. Dicha solicitud deberá ir acompañada, como mínimo, de la siguiente documentación:

a) Solicitud, según modelo normalizado.

b) Memoria, según modelo normalizado.

c) Certificado de inscripción en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias.

d) Libro de Productor de Queso QCT, si lo tuviera en ese momento.

e) Cualquier otra documentación complementaria especificada en la ordenación de los distintos sectores.

3. Si en la documentación presentada se obser-

vasen defectos, se requerirá al interesado para que en un plazo de diez días subsane las faltas o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido en su petición, archivándose sin más trámites.

4. Si se cumplen todos los requisitos documentales establecidos, se realizará visita a la explotación por parte de los servicios veterinarios de la Consejería de Agricultura y Alimentación, para verificar lo declarado con la realidad y emitir el oportuno informe que se adjuntará al expediente.

5. A la vista de la documentación presentada y de las demás actuaciones realizadas, la Dirección General competente dictará Resolución ordenando, o no, la inscripción. Procederá a la inscripción en el Registro, cuando la explotación reúna los requisitos exigidos por la normativa de aplicación. En caso contrario, se denegará motivadamente la inscripción.

6. Transcurrido el plazo de tres meses desde la presentación de la solicitud de inscripción, sin que se haya dictado Resolución expresa, se entenderá admitida tal solicitud.

7. Efectuada la inscripción registral, se expedirá el certificado acreditativo de la inscripción del productor en el Registro.

#### **Artículo 8.-** Modificaciones.

Los titulares de las explotaciones registradas quedan obligados a comunicar cualquier cambio de los datos que figuren inscritos en el Registro o modificaciones sustanciales que se produzcan en la explotación, en el plazo de tres meses desde la modificación y mediante la presentación de los documentos justificativos correspondientes. Por la unidad administrativa a cuyo cargo esté el Registro se procederá a la correspondiente modificación registral.

#### **Artículo 9.-** Suspensión de la inscripción.

El incumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto y en la normativa específica de cada sector podrá conllevar que se dicte Resolución de suspensión temporal de la inscripción. El plazo de suspensión coincidirá con el dado para la adecuación de la actividad realizada a la normativa correspondiente.

#### **Artículo 10.-** Cancelación de la inscripción.

1. Darán lugar a la cancelación de la inscripción las siguientes circunstancias:

a) La petición del titular de la explotación.

b) De oficio, una vez concluido el plazo para adecuar la actividad a la normativa correspondiente y si no se hubiese realizado la oportuna adecuación.

c) La suspensión de la actividad por un periodo superior a un año.

d) La revocación o pérdida de la eficacia de las autorizaciones preceptivas de los organismos competentes.

2. La cancelación será practicada en el mismo asiento de inscripción, expresándose la fecha que se produjo y la causa determinante.

#### **Artículo 11.-** Inspecciones.

1. Los inspectores funcionarios de la Consejería de Agricultura y Alimentación serán los encargados de realizar las inspecciones técnicas y sanitarias para comprobar los requisitos exigidos por la presente normativa.

2. A la vista del resultado de las inspecciones, se emitirá el dictamen pertinente, señalándose, en su caso, las anomalías o deficiencias que deberán subsanarse en plazo determinado.

3. Los inspectores funcionarios de la Consejería de Agricultura y Alimentación podrán inspeccionar los lugares de almacenamiento y todos los locales para comprobar el estricto cumplimiento de estas disposiciones.

4. Cuando las condiciones de las explotaciones así lo aconsejen, las inspecciones que se realicen podrán dar lugar a la propuesta de suspensión o baja pertinente.

#### **Artículo 12.-** Infracciones.

El incumplimiento de lo establecido en este Decreto será sancionado de acuerdo con lo establecido en la normativa que en cada momento regule la materia.

#### **Artículo 13.-** Publicidad del Registro.

1. El Registro será público, cualquiera podrá solicitar la expedición de nota simple, certificación positiva o negativa de los documentos registrados y de su contenido, literal o extractado.

2. En toda nota o certificación que se expida se hará constar que se realiza a los únicos efectos zootécnicos y zoonosanitarios.

3. El Jefe de la unidad administrativa a cuyo cargo esté el Registro será el encargado de expedir las notas y certificaciones de los datos que obren en el mismo.

4. Cualquier asiento relativo a la explotación será notificado a su titular.

## DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Se concede un plazo de seis meses para que los productores de queso existentes actualmente, afectados por la presente regulación, soliciten su inscripción en este Registro. Transcurrido dicho plazo les será plenamente aplicable el presente Decreto.

## DISPOSICIONES FINALES

*Primera.*- Se faculta al Consejero de Agricultura y Alimentación para dictar, en el ámbito de sus competencias, las normas necesarias para el desarrollo y aplicación de este Decreto.

*Segunda.*- El presente Decreto entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Dado en Las Palmas de Gran Canaria, a 24 de marzo de 1995.

EL PRESIDENTE  
DEL GOBIERNO,  
Manuel Hermoso Rojas.

EL CONSEJERO DE  
AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN,  
Antonio Ángel Castro Cordobez.

## Consejería de Educación, Cultura y Deportes

**701** *ORDEN de 3 de abril de 1995, sobre evaluación y calificación en Bachillerato.*

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, en su artículo 25, punto 3 asigna al Bachillerato la función de proporcionar al alumnado una madurez intelectual y humana, así como los conocimientos y habilidades que les permitan desempeñar sus funciones sociales con responsabilidad y competencia y capacitarlos para el acceso a estudios superiores. El artículo 29 de la citada Ley condiciona la obtención del título de Bachiller, por aquellos alumnos y alumnas que hubieran cursado los estudios de manera satisfactoria, a la evaluación positiva de todas las materias.

La Orden del Ministerio de Educación y Ciencia de 30 de octubre de 1992 (B.O.E. de 11 de noviembre), modificada por la Orden Ministerial de 2 de abril de 1993 (B.O.E. de 15), ha determinado los elementos básicos de los informes de evaluación, de las enseñanzas de Régimen General reguladas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, así como los requisitos formales derivados del proceso de evaluación que son precisos para garantizar la movilidad

del alumnado en todo el territorio nacional, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 9 del Real Decreto 1.178/1992, de 2 de octubre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del Bachillerato.

De acuerdo con las disposiciones citadas, el proceso de evaluación debe establecer el tipo y grado de aprendizaje que se espera que alcance el alumnado en relación con las capacidades indicadas en los objetivos de la materia y de la etapa y con vistas a continuar estudios posteriores. Su nivel de cumplimiento ha de ser medido en el contexto de los objetivos educativos, con flexibilidad y no de forma mecánica. Tales criterios de evaluación, por otra parte han de servir al profesorado para evaluar no sólo los aprendizajes individuales, sino todo el proceso de enseñanza y de aprendizaje en el grupo de alumnos y alumnas.

Los Centros docentes deberán concretar el currículo mediante la elaboración de proyectos curriculares de etapa, cuyos objetivos, contenidos, metodología, criterios y estrategias de evaluación respondan a las características del alumnado y que orienten la labor educativa del profesorado.

Procede, por lo tanto, concretar normas que regulen y faciliten la evaluación de los alumnos y alumnas, de la práctica docente del profesorado y del propio proyecto curricular correspondientes al Bachillerato, en coherencia con los objetivos de la Ley Orgánica de Ordenación General del Sistema Educativo y su desarrollo normativo en esta etapa educativa.

En virtud de lo expuesto, oído el Consejo Escolar de Canarias, esta Consejería

DISPONE:

### Artículo 1.- Ámbito de aplicación.

La presente Orden será de aplicación en los Centros públicos y privados dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes que impartan las enseñanzas correspondientes al Bachillerato establecidas en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

### Artículo 2.- Características de la evaluación.

1. La evaluación en el Bachillerato deberá tener en cuenta, tanto el conjunto de capacidades expresadas en los objetivos generales de la etapa, como los objetivos, contenidos y criterios de evaluación de las distintas materias del currículo concretadas en el Proyecto Educativo del Centro.

2. La evaluación será realizada por el conjunto de Profesorado del respectivo grupo de alumnos,