El presente laudo arbitral de carácter vinculante y de obligado cumplimiento, tiene la eficacia jurídica de un Convenio Colectivo, en los términos estipulados por el artículo 82 del Estatuto de los Trabajadores y el artículo 11.7 del Acuerdo sobre Solución Extrajudicial de Conflictos Laborales. Asimismo, se entiende equiparado a las sentencias firmes a efectos de su ejecución judicial, en los términos contemplados en la Disposición adicional séptima de la Ley de Procedimiento Laboral.

El presente laudo arbitral, de conformidad con el artículo 91 del Estatuto de los Trabajadores, puede impugnarse ante la Sala de lo Social de la Audiencia Nacional, a tenor de los establecido en los artículos 161 y siguientes de la Ley de Procedimiento Laboral para el procedimiento de impugnación de Convenios Colectivos.

Por el Servicio Interconfederal de Mediación y Arbitraje se procederá a la notificación del presente Laudo a las partes del procedimiento arbitral, así como a la autoridad laboral a efectos de su depósito, registro y publicación en los términos previstos en los artículos 90 y 91 del Estatuto de los Trabajadores y en el artículo 11.7 del Acuerdo sobre Solución Extrajudicial de Conflictos Laborales.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

8658 *ORDEN APA/1004/2003, de 22 de abril, por la que se convoca y regula el Premio «Mejores Quesos Españoles», en su edición 2003.*

Forma parte de la política del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación promocionar el consumo y fomentar la calidad de los productos agroalimentarios.

El sector quesero en España se halla ampliamente expandido por todas las regiones, generando una importante actividad ganadera, en comarcas de escasos recursos y alternativas, que, sin la posibilidad de comercialización de la leche para su transformación en queso, ya sea en la propia zona o en otras, se verían abocadas a una fuerte despoblación. Además, la transformación da lugar a la obtención de una variada gama de quesos autóctonos de gran calidad, muchos de ellos solo conocidos en su zona de producción, que deben ser dados a conocer a mercados más amplios.

Entre las distintas posibilidades de promoción y difusión de los productos agroalimentarios de calidad, parece fuera de duda que los concursos son uno de los modos más eficaces para producir efectos positivos y rentables, por una parte para los ganadores de los premios, por la difusión que el producto premiado tiene, por otra parte por el estímulo que toda competición puede suponer en la mejora de calidad de cada empresa y, finalmente porque lo que se valora en ellos son los caracteres sensoriales que son fácilmente percibidos por los consumidores.

Este Ministerio pretende premiar y dar a conocer los mejores quesos autóctonos de España, de manera que los consumidores, destinatarios finales del producto, puedan apreciar la amplia gama de los mismos existente en las distintas zonas de producción.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Objeto.*

Con el fin de contribuir a revalorizar los quesos autóctonos españoles de mayor calidad organoléptica y estimular a los productores a obtener y comercializar quesos de calidad, mejorando su imagen y posición en el mercado, así como de promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales, se convoca el Premio «Mejores Quesos Españoles», en su edición 2003.

Artículo 2. *Participantes.*

1. Podrán participar en el concurso los productores de quesos elaborados en establecimientos autorizados según el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

2. No será admitido ningún participante que, en los dos años anteriores a la fecha de presentación de la solicitud, haya sido sancionado mediante resolución firme de las Administraciones públicas.

3. A los efectos de la presente Orden, se establecen dos modalidades de participantes, en función de que el elaborador sea industrial o artesano.

a) Se entiende por elaborador quesero artesano toda persona física o jurídica que elabore queso a partir de leche de su propia explotación o adquirida a otros ganaderos del mismo municipio o de municipios limítrofes, procedente de ganaderías saneadas, y que cumpla los siguientes requisitos:

La leche utilizada en la elaboración del queso será preferentemente cruda.

En la elaboración del queso se utilizarán productos naturales.

En caso de queserías familiares, el litraje máximo será de 500 litros/día.

En las formas asociativas, el litraje podrá ser de 500 litros/día por persona que trabaje en la elaboración, con un máximo de 1500 litros/día, que puede llegar hasta los 2000 litros/día, si la quesería estuviera situada en zona de montaña o desfavorecida.

b) Se entenderá que es elaborador industrial el productor quesero que no cumpla los anteriores requisitos, exigidos para considerarse elaborador artesano.

4. Cada elaborador, podrá participar en los grupos de quesos establecidos en el artículo 3.2. que considere oportuno, siempre que cumpla los requisitos establecidos en las presentes bases.

Artículo 3. *Quesos admitidos a concurso.*

1. Los quesos que se presenten a concurso, pertenecerán a alguna de las variedades de quesos autóctonos contenidas en el «Inventario Español de Productos Tradicionales», editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996 o en la Orden Ministerial del 9 de julio de 1987, por la que se aprueban las normas de composición y características específicas para los quesos hispánico, ibérico y de la mesta. La relación de dichas variedades de quesos se encuentra recogida en el anexo IV de la presente Orden.

2. A efectos de su presentación en el concurso, se establecen los siguientes grupos de quesos:

a) Quesos frescos.
b) Quesos de pasta blanda.
c) Quesos de pasta prensada puro de oveja.
d) Queso de pasta prensada puro de vaca.
e) Queso de pasta prensada puro de cabra.
f) Queso de pasta prensada mezcla de oveja, vaca o cabra.
g) Quesos de pasta azul.

Dentro de cada grupo de quesos habrá dos subgrupos: uno, correspondiente a quesos artesanos y, otro, a quesos industriales, de acuerdo con la clasificación de participantes establecida en el artículo 2.

3. Los quesos presentados al concurso serán de elaboración propia del concursante, debiendo justificar la elaboración anual de las siguientes cantidades mínimas:

2.000 piezas de queso artesano.

10.000 piezas de queso industrial.

4. Los quesos deberán cumplir la reglamentación general, siendo descalificados aquellos que no se ajusten a las características correspondientes al tipo de queso al que pertenecen.

Artículo 4. *Inscripción y plazo.*

1. Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción y las declaraciones juradas, con la totalidad de los datos que en ellas se requieren, según modelos que se adjuntan como anexos I, II y III. Además, se acompañará una fotocopia del Registro Sanitario de Alimentos. Toda la documentación se dirigirá al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y deberá tener entrada en el Registro General del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o en alguno de los lugares previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, haciendo constar en el exterior del envío y con caracteres legibles y destacados la siguiente leyenda: Premio «Mejores Quesos Españoles» en su edición 2003.

2. El plazo de inscripción comprenderá desde la entrada en vigor de la presente Orden hasta el 9 de mayo de 2003, incluido este último día.

Artículo 5. *Entrega de las muestras.*

1. Las muestras de cada queso presentado a concurso serán piezas enteras, desprovistas de su etiquetado o marca comercial, de forma que se pueda asegurar su anonimato. Por cada muestra se presentarán, al menos, dos piezas de queso de un peso superior a 1.000 g. cada pieza. Cuando el formato comercial del queso sea inferior, se presentará el número de piezas suficientes para alcanzar los mínimos exigidos.

2. Cada muestra se presentará en un único paquete, acompañada de sobre cerrado, con fotocopia de la ficha de inscripción debidamente cumplimentada y la etiqueta comercial que identifica al queso objeto de concurso. El sobre cerrado tendrá escrito, en el exterior, el grupo de quesos al que se concursa.

3. Las muestras de quesos se remitirán a la dirección que se hará publica en la página web www.mapya.es y mediante notificación a los interesados. Las fechas de remisión de las muestras serán las siguientes: para los quesos frescos los días 2 y 3 de junio de 2003 y para los demás tipos de quesos del 26 al 30 de mayo de 2003.

4. Una tercera parte de cada muestra se utilizará para los análisis físico-químico y microbiológico, otra será empleada para la valoración sensorial y otra se reservará como muestra de seguridad.

5. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, no se responsabiliza del deterioro que, durante el transporte, puedan sufrir los quesos presentados al concurso.

Artículo 6. *Selección.*

1. Para la concesión de los premios se formará un Jurado, presidido por la Directora General de Alimentación, o persona en quien delegue, e integrado por dos representantes de la Dirección General de Alimentación y, al menos, 12 catadores expertos, pertenecientes a los Consejos Reguladores, centros de enseñanza de tecnología, asociaciones científicas, fabricantes de quesos, restauración, distribución o medios de comunicación. Como Secretario actuará con voz, pero sin voto, un funcionario de la Dirección General de Alimentación.

2. El Secretario del Jurado se ocupará de la recepción de las fichas de inscripción y de las muestras presentadas, a las que asignará un código identificativo, eliminando cualquier otra referencia a su origen. El Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación será el encargado de realizar los análisis físico-químico y microbiológico.

3. La valoración sensorial se iniciará por una preselección, realizada, para cada subgrupo de quesos participantes, por, al menos, seis miembros del Jurado. Por cada subgrupo de quesos, pasarán tres quesos a la fase final, que serán identificados por el Secretario con un nuevo código. En la fase final, los quesos serán evaluados por todos los miembros del Jurado.

4. Una vez superadas las pruebas físico-químicas y microbiológicas, finalizada la cata y realizadas las puntuaciones, el Secretario procederá a identificar los quesos premiados, en presencia del Presidente del Jurado y de, al menos, dos miembros del Jurado, tomando nota de los quesos y queseros premiados.

5. En cada subgrupo el Jurado podrá, motivadamente, proponer un máximo de un premio y un accésit o declarar desierta la convocatoria, el premio o el accésit. En todo caso, si el número de muestras presentadas en alguno de los subgrupos es inferior a cinco, la convocatoria en dicho subgrupo se considerará desierta.

Artículo 7. *Dotación.*

1. Los premios consistirán en una escultura original y un diploma acreditativo.

2. Los galardonados podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, deberán hacerse siempre referencia al grupo, modalidad, edición del Premio y Órgano convocante del mismo.

Artículo 8. *Resolución y recursos.*

1. Vista la propuesta del Jurado, el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación dictará la resolución motivada correspondiente, que se hará pública mediante inserción en el tablón de anuncios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicación en el Boletín Oficial del Estado y notificación a los premiados.

2. La resolución se dictará antes del 1 de julio de 2003.

3. La resolución pondrá fin a la vía administrativa, pudiéndose interponer recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, de acuerdo con lo previsto en la legislación vigente, y con carácter previo y potestativo, el recurso de reposición en el plazo de un mes.

Artículo 9. *Entrega de premios.*

La entrega de premios se hará en un acto público, convocado al efecto, al que se dotará de la trascendencia y solemnidad adecuadas.

Disposición adicional primera. *Descalificación.*

La falta de veracidad de los datos suministrados en las fichas de inscripción conllevará la descalificación inmediata de la muestra.

Disposición adicional segunda. *Presupuesto.*

Para la organización y la entrega de premios se destinará un importe máximo de ciento veinte mil euros, imputado a la aplicación presupuestaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 21.01.716.A.640.08.

Para la adquisición de las esculturas y diplomas se destinará un importe máximo de treinta mil euros, imputado a la aplicación presupuestaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 21.01.711A.227.06.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Esta Orden se dicta al amparo del artículo 149.1.13 de la Constitución, que reserva al Estado la competencia en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 81.6 de la Ley General Presupuestaria y el Real Decreto 2225/1993, de 17 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para la concesión de subvenciones públicas.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 22 de abril de 2003.

ARIAS CAÑETE

Espacios para sellos de registro

ANEXO I

Ficha de inscripción
Premio "Mejores Quesos Españoles en su edición 2003"[1]

Nombre/razón social

Domicilio

Código postal | Población | Provincia

C.I.F.
N.R.S.
R.I.A.

Teléfono

Fax

Correo electrónico

Persona de contacto y cargo

Nº muestras

Domicilio a efectos de notificación [2]

Tipo de elaborador (artículo 2)		**Grupo al que se presentan los quesos**	
Artesano	☐	a) Quesos frescos	☐
		b) Quesos de pasta blanda	☐
Industrial	☐	c) Quesos de pasta prensada puro de oveja	☐
		d) Quesos de pasta prensada puro de vaca	☐
		e) Quesos de pasta prensada puro de cabra	☐
		f) Quesos de pasta prensada mezcla	☐
		g) Quesos de pasta azul	☐

Variedad de queso según Anexo IV .....

Fecha límite: 09 de mayo de 2003

En , a de de 2003

(Lugar, fecha y firma)

Excmo. Sr. Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1. 28071 Madrid. Teléfono 91 347 53 88

Esta ficha de inscripción deberá tener entrada en el Registro General del M.A.P.A.
o en alguno de los lugares previstos en el art. 38.4 de la Ley 30/1992
Las muestras presentadas a concurso deberán enviarse a portes pagados

---

1 Rellenar en español, a máquina o con bolígrafo negro y letra de imprenta

2 Consignar el medio o medios preferentes por los que desea se le practique la notificación. Deberá consignarse, al menos, un lugar para realizar la notificación

ANEXO II

Modelo de declaración expresa de la empresa solicitante, de no haber estado incursa en un expediente sancionador con las Administraciones Públicas

Don ..... como ....., de la empresa ....., con domicilio en .....

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD: Que la empresa a la cual representa, no ha estado incursa, en los dos años anteriores a la fecha de presentación de la solicitud, en un expediente sancionador sobre el que halla recaído con resolución condenatoria firme de las Administraciones Públicas.

(Lugar, fecha y firma)

ANEXO III

Modelo de declaración expresa de la empresa solicitante de cumplir los requisitos sobre cantidades mínimas de producción establecidas en el punto 3 del artículo 3

Don ..... como ..... de la empresa ....., con domicilio en .....

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD: Que la empresa a la cual representa, elabora anualmente más de ..... piezas de queso ~~artesano/indus~~trial. [3]

(Lugar, fecha y firma)

[3] Tachar lo que no proceda.

ANEXO IV

Relación de variedades de quesos admitidos al concurso

Ahumado de Pría.
Cantero de Letur.
Gaztazarra.
Idiazábal.
Mató.
Quesaílla.
Queso Afuega'l Pitu.
Queso ahumado de Áliva.
Queso Albarracín.
Queso Beyos.
Queso Cabrales.
Queso Cáceres.
Queso Camerano.
Queso Campoo-Los Valles.
Queso Cantabria.
Queso Casín.
Queso Cassoleta.
Queso Castellano.
Queso Cebreiro.
Queso Conejero.
Queso de Acehuche.
Queso de Alhama de Granada.
Queso de Alicante.
Queso de Ansó-Hecho.
Queso de Aracena.
Queso de Arzúa.
Queso de Babia y de Laciana.
Queso de Benasque.
Queso de Buelles.
Queso de Burgos.
Queso de Cádiz.
Queso de Calahorra.
Queso de Campo Real.
Queso de Formentera.
Queso de Gata-Hurdes.
Queso de L'alt Urgell y La Cerdanya.
Queso de La Armada.
Queso de La Bureba.
Queso de La Gomera.
Queso de La Mesta.
Queso de La Nucía.
Queso de La Peral.
Queso de La Selva.
Queso de La Serena.
Queso de La Siberia.
Queso de La Vera.
Queso de León.
Queso de los Montes de San Benito.
Queso de los Oscos.
Queso de Málaga.
Queso de Murcia.
Queso de Murcia al Vino.
Queso de Oropesa.
Queso de Pedroches.
Queso de Sierra Morena.
Queso de Tauste.
Queso de Tenerife.
Queso de Tupí.
Queso de Valdeón.
Queso de Valdeteja.
Queso de Villalón.
Queso del Tiétar.
Queso del Valle de Arán.
Queso Flor de Guía.
Queso Gamonedo.
Queso Garrotxa.
Queso Genestoso.
Queso Grazalema.
Queso Herreño.
Queso Hispánico.
Queso Ibérico.
Queso Ibores.
Queso Mahón.
Queso Majorero.
Queso Mallorquín.
Queso Manchego.
Queso Montsec.
Queso Palmero.
Queso Pasiego.
Queso Peñamellera.
Queso Picón Bejes-Tresviso.
Queso Pido.
Queso Porrúa.
Queso Roncal.
Queso Serrat.
Queso Servilleta.
Queso Tetilla.
Queso Tronchón.
Queso Urbiés.
Queso Valdesano.
Queso Vidiago.
Queso Zamorano.
Quesucos de Liébana.
Requesón de Miraflores.
San Simón.
Torta del Casar.