

producidas procedentes de animales sacrificados en su territorio, pero nacidos o criados fuera de dicha Comunidad Autónoma.

Tercero.—Que, el País Vasco, en la lucha contra la EEB, ha certificado un gasto total de 5.778.016 euros, durante el ejercicio 2001, derivados de dicha medida y el Estado se compromete a complementar su financiación en cumplimiento de las medidas adoptadas por el Estado y las Comunidades Autónomas para financiar el Plan Coordinado de Actuación y Lucha contra la EEB y medidas colaterales, durante el ejercicio 2001.

Cuarto.—Que, de conformidad con lo expuesto, las partes suscriben el presente Convenio de Colaboración con sujeción a las siguientes

#### CLÁUSULAS

Primera. *Objeto.*—El objeto del presente Convenio de Colaboración es proceder a la liquidación definitiva de la cantidad a aportar al País Vasco, sobre la base de los datos de la retirada y destrucción de las harinas cárnicas, procedentes de animales sacrificados en el País Vasco, nacidos y/o criados fuera de dicha Comunidad Autónoma, facilitados por el Departamento de Agricultura y Pesca, correspondientes al ejercicio 2001.

Segunda. *Liquidación y forma de pago.*—La cantidad a aportar por la Administración General del Estado, para hacer efectiva la liquidación objeto del presente Convenio de Colaboración, asciende a un millón setecientos cincuenta y ocho mil seiscientos veinticuatro euros con cuarenta y tres céntimos (1.758.624,43 euros).

Dicha cantidad se hará efectiva, con cargo la partida presupuestaria 21.21.713.E-751, de los Presupuestos Generales del Estado, a la suscripción del presente Convenio.

Tercera. *Duración.*—El presente Convenio surtirá efectos desde el día de su firma y tendrá una duración hasta el 31 de diciembre de 2004.

Cuarta. *Naturaleza y jurisdicción.*—El presente Convenio tiene la naturaleza de los prevenidos en el artículo 3.1.c) del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 2/2000, de 16 de junio, siéndole de aplicación, en defecto de normas especiales, los principios de dicho texto legal para resolver las dudas y lagunas que pudieran presentarse.

Las cuestiones litigiosas que susciten la interpretación, aplicación o efectos del presente Convenio, que no hayan podido ser resueltas por las partes, serán de conocimiento y competencia de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, de conformidad con la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de dicha jurisdicción.

Y, en prueba de conformidad, así como de la debida constancia de cuanto queda convenido, una y otra parte firman el presente Convenio de Colaboración, por triplicado ejemplar, en el lugar y la fecha al comienzo indicados.—El Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación, Santiago Menéndez de Lurca.—El Viceconsejero del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comunidad Autónoma del País Vasco, Asier Albuja Llubia.

#### ANEXO

##### Memoria justificativa sobre la liquidación EEB 2001

###### 1. Ayudas nacionales destinadas a financiar medidas de lucha contra la EEB

La erradicación de la EEB, y sus consecuencias, en los planos sanitario, económico y social, ha supuesto la necesaria implantación, en todo el territorio nacional, de una serie de medidas, de conformidad con lo establecido por la Unión Europea, que han obligado a nuevas condiciones de funcionamiento del sector cárnico.

Las medidas ejecutadas por todas las Administraciones afectadas, aprobadas mediante los Acuerdos de Consejo de Ministros de 1 de diciembre de 2000, que aprueba las ayudas para el control de la EEB, de 22 de diciembre de 2000, que establece los criterios para la financiación del Plan Coordinado de Lucha, y de 22 de junio de 2001, por el que se determina los criterios generales para la suscripción de Convenios específicos con las Comunidades Autónomas, se han dirigido a garantizar la seguridad alimentaria de la población, sobre la base de la adopción de las medidas de prevención y erradicación de dicha enfermedad a fin de:

Evitar la aparición de nuevos casos de EEB en la cabaña ganadera.

Evitar la propagación de la EEB a la cadena alimentaria en el territorio nacional.

Detectar los animales afectados por la EEB, tanto en matadero como en la explotación de origen, y someterlos a los correspondientes controles.

Eliminar los Materiales Especificados de Riesgo (MER) y los cadáveres de los animales de forma respetuosa con el medio ambiente.

Ayudar de forma eficaz a la recuperación económica del sector de vacuno de carne.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se comprometió, con las Comunidades Autónomas, entre otras actuaciones, a apoyar financieramente los gastos derivados de la adquisición, retirada y destrucción de las harinas producidas como consecuencia de los sacrificios que tengan lugar en el ámbito de cada Comunidad Autónoma con independencia del ámbito territorial en el que se haya realizado la transformación de los subproductos o desechos.

En atención a lo anterior, el MAPA suscribió con el País Vasco, el 20 de diciembre de 2002 un Convenio de Colaboración al objeto de regularizar el apoyo por ambas Administraciones de las acciones de control de la EEB y la asunción de los costes derivados de la fabricación y destrucción de las harinas cárnicas.

En virtud del citado Convenio el MAPA ha aportado a la Comunidad Autónoma 1.130.383,57 € para apoyar financieramente el coste producido por la retirada y destrucción de las harinas producidas de animales sacrificados en su territorio, pero nacidos o criados fuera de dicha Comunidad Autónoma, ello en razón de la disponibilidad presupuestaria el citado ejercicio.

Teniendo en cuenta los compromisos alcanzados con todas las Comunidades Autónomas y dada la disponibilidad presupuestaria en el presente ejercicio de 2003, se ha acordado suscribir un Convenio al objeto de liquidar la cantidad a aportar al País Vasco, sobre la base de los datos de la retirada y destrucción de las harinas cárnicas facilitados por el Departamento de Agricultura y Pesca, correspondientes al ejercicio 2001.

###### 2. Liquidación EEB 2001

	Pagos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	Gastos justificados por la Comunidad Autónoma
Retirada y destrucción de las harinas cárnicas .....	1.130.383,57	5.778.016
Liquidación final .....	1.758.624,43	

**18020** *ORDEN APA/3382/2004, de 5 de octubre, por la que se ratifica la modificación del Reglamento de las Denominaciones Específicas «Aperitivo-Café de Alcoy», «Cantueso de Alicante», «Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)», y «Anís de Alicante», y su Consejo Regulador (Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante).*

El Real Decreto 4107/1982, de 29 diciembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma Valenciana en materia de Agricultura y Pesca, señala en su anexo I (apartado B, 1.º, 1.h) que la citada Comunidad Autónoma una vez aprobados los reglamentos de las Denominaciones los elevará al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación. A su vez, el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se aprueban las normas a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas o genéricas de productos agroalimentarios no vínicos, establece en su disposición adicional primera, que dicha ratificación se producirá en virtud de la adecuación de los Reglamentos de denominaciones de origen a la legislación vigente.

Aprobada la Orden de 3 de junio de 2004 de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana por la que se modifica la Orden de 27 de julio de 1993, por la que se regulan las Denominaciones Específicas «Aperitivo-Café de Alcoy», «Cantueso de Alicante», «Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)», y «Anís de Alicante», y su Consejo Regulador (Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante), corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratificar dicha modificación.

En su virtud, dispongo:

#### Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica la modificación del Reglamento de las Denominaciones Específicas «Aperitivo-Café de Alcoy», «Cantueso de Alicante», «Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)», y «Anís de Alicante», y su Consejo Regulador (Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante), aprobada mediante Orden de 3 de junio de 2004, de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana, que figura como Anexo a la presente disposición, a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

#### Disposición final única. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 5 de octubre de 2004.

ESPINOSA MANGANA

#### ANEXO

#### **Orden de 3 de junio de 2004 por la que se modifica la Orden de 27 de julio de 1993, por la que se regulan las Denominaciones Específicas «Aperitivo-Café de Alcoy», «Cantueso de Alicante», «Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)», y «Anís de Alicante», y su Consejo Regulador (Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante)**

#### Artículo 1.

Cambiar las denominaciones específicas de «Cantueso de Alicante» por «Cantueso Alicantino», y «Anís de Alicante» por «Anís Paloma Monforte del Cid».

#### Artículo 2.

Modificar los artículos 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, y 19, quedando de la siguiente forma:

#### Artículo 5.

1. Las materias primas deberán ser de primera calidad. El Consejo Regulador está facultado para realizar los análisis y comprobaciones que se estimen necesarios.

2. El café utilizado será de la variedad Coffee Arábica, y con las características siguientes:

2.1 El grano verde o crudo deberá ser sano y limpio, desprovisto de tegumentos exteriores, con un contenido en cafeína siempre superior al 0,7% en masa sobre materia seca.

Humedad: 12% máximo.

Cenizas totales: 8% máximo sobre materia seca.

Al iniciar el proceso de tueste, no podrá contener granos ni semillas extrañas al café, materias inertes u otras impurezas en cantidad superior al 0,5%.

2.2 El tueste natural, que se realizará en la zona de producción, se obtendrá sometiendo el café verde, o crudo en grano, a la acción del calor, de forma que adquiera el color, aroma y otras cualidades características sin que se le pueda añadir ningún tipo de aditivo a dicho proceso.

Tendrá:

Cafeína: 0,7% mínimo sobre materia seca.

Humedad: 5% máximo.

Granos carbonizados: 5% máximo.

Cenizas totales: 6% máximo sobre materia seca.

Sólidos solubles del extracto acuoso: del 20% al 30%.

2.3 En ningún caso podrá emplearse café torrefacto.

#### Artículo 7.

1. Las impurezas volátiles máximas, expresadas en miligramos por litro sobre producto acabado y dispuesto para el consumo, son las siguientes:

Esteres, expresados en acetato de etilo: 250.

Aldehídos, expresados en acetaldehído: 90.

Ácidos, expresados en ácido acético: 150.

Furfural: 15.

Alcoholes superiores: 225.

2. El contenido en metanol no superará los 0,5% gramos por litro sobre producto acabado.

3. El total de metales pesados, expresados en plomo, no podrá ser superior a 10 p.p.m.

#### Artículo 8.

Se denomina «Cantueso Alicantino» el licor elaborado en la provincia de Alicante, obtenido por destilación de la flor y el pedúnculo de la planta de cantueso en alcohol neutro de origen agrícola, con un grado alcohólico comprendido entre el 25% y el 35% en volumen, con un contenido mínimo en azúcares de 100 gramos por litro, expresado en azúcar invertido, y con una coloración que puede ser transparente o pardo-oscura.

#### Artículo 10.

1. La flor de la planta de cantueso deberá proceder únicamente de las comarcas de: El Bajo Segura, El Baix Vinalopó, L'Alacantí, L'Alt Vinalopó, El Vinalopó Mitjà, La Marina Baixa, y El Alcoia-Comtat. Su recolección se realizará en el momento de la máxima floración y será podada o segada para recoger las flores y sus pedúnculos, nunca las partes leñosas. Deberá ser lavada y secada al aire en lugares de poca luz hasta el momento de su utilización.

2. Cuando la coloración sea pardo-oscura, solo podrá completarse mediante colorantes autorizados, aunque la intensidad dependerá de la fórmula de cada elaborador.

3. Su sabor será el propio de la destilación, sin o con maceración previa del cantueso. No está permitida la adición de extractos ni esencias de ningún tipo.

4. Los elementos usados en todo el proceso de fabricación deberán estar autorizados y ser tales que den lugar a la obtención de un producto de la máxima calidad, que estará controlada debidamente.

#### Artículo 11.

1. Las impurezas volátiles máximas, expresadas en miligramos por litro sobre producto acabado y dispuesto para el consumo, son las siguientes:

Esteres, expresados en acetato de etilo: 250.

Aldehídos, expresados en acetaldehído: 90.

Ácidos, expresados en ácido acético: 150.

Furfural: 15.

Alcoholes superiores: 225.

2. El contenido en metanol no superará los 0,5% gramos por litro sobre producto acabado.

3. El total de metales pesados, expresados en plomo, no podrá ser superior a 10 p.p.m.

#### Artículo 12.

Se denomina «Herbero de la Sierra de Mariola» la bebida espirituosa elaborada en la provincia de Alicante y obtenida por destilación y/o maceración de plantas, recolectadas en la zona de la sierra de Mariola perteneciente a la provincia de Alicante, y alcohol neutro de origen agrícola, con un grado alcohólico comprendido entre el 22% y el 40% en volumen, y cuya coloración puede ser transparente o variar desde el amarillo-verde claro al rojizo.

#### Artículo 13.

1. En la elaboración del «Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)» se empleará un mínimo de cuatro plantas de las que a continuación se

indicando: salvia, manzanilla, poleo, hierba luisa, raíz de cardo santo, menta piperita, rabo de gato, hinojo, anís, melisa, agrimonia, ajedrea, zamarrilla, hierba de San Guillermo, tomillo, y cantueso.

2. Elaboración por el método de destilación:

a) Podrá destilarse directamente el alcohol, las plantas y el grano de anís, o bien una maceración previamente preparada de los mismos, introduciendo las plantas en una solución hidroalcohólica del 60% en volumen mínimo durante al menos 10 días. Esta duración será característica de cada elaborador. Se separarán las cabezas y colas resultantes de esta destilación, que podrán redestilarse las veces que se desee.

b) El alcoholato obtenido podrá usarse directamente o se le añadirá el alcohol, agua y extracto de anís en la cantidad necesaria para obtener el producto final, que deberá permanecer un mínimo de dos meses en reposo antes de su embotellado. El porcentaje mínimo de destilado en el producto final deberá ser del 20%, referido a grados absolutos, y deberá hacerse constar en su etiqueta la palabra «destilado».

3. Elaboración por el método de maceración:

a) Para obtener el Herbero de la Sierra de Mariola por el método de maceración, se introducirán las plantas en una solución hidroalcohólica al 60% en volumen mínimo, manteniéndose por un periodo mínimo de 10 días.

b) Seguidamente se procederá a la mezcla de este alcoholato con los extractos de anís, el agua y/o el alcohol necesario para obtener la graduación final del producto, que deberá permanecer en reposo un mínimo de dos meses antes de su embotellado. En su etiqueta deberá indicarse «Elaborado por el método de maceración».

Artículo 15.

1. Las impurezas volátiles máximas, expresadas en miligramos por litro sobre producto acabado y dispuesto para el consumo, son las siguientes:

Esteres, expresados en acetato de etilo: 250.  
Aldehídos, expresados en acetaldehído: 90.  
Ácidos, expresados en ácido acético: 150.  
Furfural: 15.  
Alcoholes superiores: 225.

2. El contenido en metanol no superará los 0,5% gramos por litro sobre producto acabado.

3. El total de metales pesados, expresados en plomo, no podrá ser superior a 10 p.p.m.

Artículo 16.

Se denomina «Anís Paloma de Monforte del Cid», el anís elaborado en la provincia de Alicante y obtenido por destilación de anís verde (*pimpinella anisum* L.), y/o anís estrellado, también conocido como badiana (*illicium verum*), en alcohol neutro de origen agrícola, con un grado alcohólico comprendido entre el 40% y el 55% en volumen. El contenido máximo de azúcar por litro de producto terminado será de 50 gramos.

Artículo 17.

1. La elaboración se realizará destilando en alcohol neutro de origen agrícola la semilla de anís verde (*pimpinella anisum*), y/o badiana (*illicium verum*). Se separarán las cabezas y colas resultantes de esta destilación, que podrán redestilarse las veces que se desee.

2. Al destilado obtenido se le añadirá el alcohol, los extractos naturales de alcohol y/o badiana, el agua y el azúcar necesarios. La cantidad mínima de destilado en el producto final será del 20%, referida a grados absolutos. En la etiqueta de este producto deberá hacerse constar la palabra «destilado».

3. El producto obtenido deberá permanecer en reposo un mínimo de diez días antes de su embotellado.

Artículo 19.

En el producto elaborado, las cantidades toleradas de los componentes que se mencionan serán:

Metanol: no será superior a 1 gramo por litro.  
Metales pesados: arsénico: 0,8 p.p.m. máximo; plomo: 1,0 p.p.m. máximo; cinc: 10 p.p.m. máximo; cobre: 10 p.p.m. máximo.

# MINISTERIO DE CULTURA

**18021** *ORDEN CUL/3383/2004, de 27 de septiembre, por la que se otorga la garantía del Estado a cuarenta y tres obras para su exhibición en el Museo Nacional del Prado de Madrid, en la exposición «El retrato español, de El Greco a Picasso».*

A petición del Museo Nacional del Prado.

De acuerdo con la Disposición Adicional Novena de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español y el Real Decreto 1680/1991, de 15 de noviembre, por el que se desarrolla dicha Disposición Adicional sobre Garantía del Estado para obras de interés cultural, así como la Disposición Adicional Séptima de la Ley 61/2003, de 30 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2004.

Vistos los informes favorables de la Junta de Calificación, Valoración y Exportación de Bienes del Patrimonio Histórico Español, del Servicio Jurídico y de la Oficina Presupuestaria del Departamento,

De conformidad con la propuesta de la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales y con acuerdo del Consejo de Ministros del día 24 de septiembre de 2004, he tenido a bien disponer:

Primero.—Otorgar la garantía del Estado prevista en las indicadas disposiciones con el alcance, efectos y límites que más adelante se expresan y con total sujeción al Real Decreto 1680/1991.

Segundo.—Dicha garantía se circunscribe exclusivamente a las obras que figuran en el Anexo, que formarán parte de la exposición: «El retrato español. De El Greco a Picasso» que tendrá lugar en el Museo Nacional del Prado de Madrid entre el 1 de octubre de 2004 y el 28 de febrero de 2005.

El valor económico total de dichas obras es de 866.235.517,98 Euros. Todo ello sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6.2 del Real Decreto 1680/1991 y del apartado cuarto de esta Orden.

Tercero.—Previamente a la entrada en vigor de la garantía, personal técnico cualificado deberá elaborar un informe exhaustivo sobre el estado de conservación de las obras, informe que será puesto en conocimiento de los cedentes. Obtenida la conformidad escrita de los mismos sobre dicho informe, se procederá a la firma del acta por cedente y cesionario. Desde el momento de la firma del acta surtirá efecto la garantía del Estado.

Tras su exhibición en el Museo Nacional del Prado de Madrid, las obras serán entregadas a los cedentes en los lugares por ellos designados, firmándose en ese momento, por cedente y cesionario, el acta de entrega del bien, en la que deberá constar la conformidad del cedente con las condiciones en las que se encuentra la obra que le es devuelta. Desde el momento de la firma del acta cesará la cobertura de la garantía del Estado.

Cuarto.—El centro solicitante de la garantía o los cedentes de los bienes culturales, asegurarán las cantidades no cubiertas por esta garantía en virtud del artículo 6.2 del Real Decreto 1680/1991.

Quinto.—Esta garantía se otorga a los bienes culturales descritos en el Anexo que se cita en el apartado segundo y comporta, según lo dispuesto en el artículo 3.4 del Real Decreto 1680/1991, el compromiso del Estado de indemnizar por la destrucción, pérdida, sustracción o daño de las obras mencionadas, de acuerdo con los valores reflejados en el Anexo y las condiciones expresadas en la documentación que obra en el expediente.

Sexto.—Cualquier alteración de las condiciones expresadas en la solicitud deberá ser comunicada con antelación suficiente al Ministerio de Cultura, siendo necesaria la conformidad expresa del mismo para que la garantía surta efecto en relación con el término alterado.

Séptimo.—El Museo Nacional del Prado enviará a la Subdirección General de Protección del Patrimonio Histórico, en el plazo de cuarenta y ocho horas a partir de la devolución de las obras a los cedentes, certificado extendido por su Director acreditando el término de la garantía otorgada, así como cualquier circunstancia que afecte a la misma.

Octavo.—La institución cesionaria adoptará todas las precauciones necesarias para el estricto cumplimiento de lo previsto en esta Orden, así como las medidas que sean procedentes para la seguridad y conservación de los bienes garantizados.

Noveno.—Se incorpora a esta Orden, formando parte de la misma, el Anexo que se cita en el apartado segundo.

Décimo.—La Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales del Ministerio de Cultura dará inmediata cuenta, por vía telemática, del otor-