

14324 *ORDEN APA/2708/2005, de 8 de agosto, por la que se modifica la Orden APA/1144/2002, de 6 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación de origen «Torta del Casar».*

Advertido error en el artículo 5 del Anexo de la Orden APA/1144/2002, de 6 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Torta del Casar», en el que figura incompleta la lista de municipios que componen la zona de producción con respecto al Reglamento aprobado por la Orden de 9 de octubre de 2001 de la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, se hace preciso su modificación para que ambos textos sean concordantes.

En su virtud, acuerdo:

Se modifica el artículo 5 del Anexo de la Orden APA/1144/2002, de 6 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Torta del Casar», que queda redactado como sigue:

«Artículo 5.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de la «Torta del Casar» estará constituida por los términos municipales de la provincia de Cáceres que se relacionan a continuación:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez».

Madrid, 8 de agosto de 2005.

ESPINOSA MANGANA

14325 *ORDEN APA/2709/2005, de 8 de agosto, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación geográfica «Hierbas Ibicencas».*

Mediante Decreto 216/1996, de 12 de diciembre, del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, se reconoció la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas» y se aprobó su reglamento.

El Real Decreto 2774/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears en materia de Agricultura, señala en el apartado B, 1.º, 1, h) de su anexo I, que la citada comunidad autónoma, una vez aprobados los reglamentos de las denominaciones de origen, los elevará al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su conocimiento y ratificación, lo que se hará siempre que aquéllos cumplan la normativa vigente, algo que se da en el presente caso, por lo que se debe ratificar y publicar dicho reglamento.

En su virtud, acuerdo: Se ratifica el Reglamento de la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas», que figura como anexo de la presente Orden, y se ordena su publicación en el Boletín Oficial del Estado a los efectos de su promoción y defensa por la Administración General del Estado en los ámbitos nacional e internacional.

Madrid, 8 de agosto de 2005.

ESPINOSA MANGANA

ANEXO

Reglamento de la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas»

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de día 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y en su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972 de día 23 de marzo y teniendo en cuenta la normativa de la U.E. (Unión Europea) y en concreto el R (CEE) 1576/1989 de día 29 de mayo, por el cual se establecen las normas generales relativas a la definición, la designación y la presentación de las bebidas espirituosas, queda protegido con la Denominación Geográfica «Hierbas Ibicencas», la bebida espirituosa anisada que reúna las características definidas en este Reglamento.

Artículo 2.

La defensa de la denominación geográfica, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los licores amparados, quedan encomendados a la Consejería de Agricultura, Comercio e Industria de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 3.

La zona de elaboración de la denominación geográfica «Hierbas Ibicencas» serán las islas de Ibiza y Formentera.

Artículo 4.

«Hierbas Ibicencas» es la bebida espirituosa anisada obtenida básicamente por la extracción de aromas de diversas plantas procedentes de la zona de elaboración como el hinojo (*foeniculum vulgare*), tomillo (*thymus vulgaris*) romero (*rosmarinus officinalis*), hierba luisa (*lippia triphylla kuntze*) espliego (*lavandula spica*), ruda (*ruta graveolens*), eucalipto (*eucalyptus globulus*), manzanilla (*matricaria chamomilla*), enebro con galbulas (*juniperus communis*), orégano (*origanum vulgare*), menta (*mentha piperita*), hierbabuena (*mentha sativa*), hojas y corteza de limón (*citrus limonum*), hojas y corteza de naranja (*citrus sinensis*) y salvia (*salvia officinalis*) en presencia de otras plantas anisadas como el anís estrellado o badiana (*illicium verum*), Anís Verde o Matalahuga (*pimpinella anisun*). Para la extracción de dicho aromas se utilizarán los siguientes métodos:

Destilación: En alambique de cobre a fuego lento de gas durante 18 h.

Maceración: En solución hidro-alcohólica en alcohol etílico de origen agrícola de 70.º durante 15 días.

Infusión: En agua hirviendo, dejándola después enfriar.

El producto obtenido mediante los métodos descritos se mezcla posteriormente para obtener un licor que tendrá un contenido alcohólico entre los 24 y 38% vol. El contenido en azúcar, no superará los 250 gr/litro de producto final elaborado.

Artículo 5.

Materias primas:

1. Las plantas aromáticas mencionadas en el artículo 4.º
2. Alcohol es el alcohol etílico obtenido por destilación y/o rectificación previa fermentación alcohólica de productos agrícolas. El alcohol utilizado en la elaboración de las «Hierbas Ibicencas» será natural de origen agrícola.

En cuanto a las características organolépticas del alcohol, el grado alcohólico volumétrico mínimo y el valor máximo en elementos residuales será de aplicación el que se estipula en el anexo I del R (CEE) 1576/1989.

3. Sacarosa en sus diferentes presentaciones para uso alimentario.

Artículo 6.

Las «Hierbas Ibicencas» se obtendrá básicamente por la maceración, destilación e infusión de las plantas aromáticas, descritas en el artículo 4.º, según el criterio del elaborador en cuanto a la aplicación de estos procedimientos sobre las distintas plantas, ya que existen multitud de combinaciones dependientes únicamente de la particular fórmula del fabricante añadiendo posteriormente a los aromas obtenidos y combinados o mezclados el azúcar o sacarosa y las cantidades de alcohol etílico de origen agrícola y agua desmineralizada hasta llegar a la graduación requerida.

Artículo 7.

El producto a que se refiere este Reglamento, además de cumplir las características señaladas en el artículo 4.º se ha de ajustar a los parámetros siguientes:

a) Químicos:

Metanol: su contenido no será superior a 1 gr/l del producto final elaborado.

Metales pesados: el contenido no será superior a 40 ppm. expresado en plomo.

b) Físicos:

El Producto elaborado tendrá una coloración que puede ir del Topacio o ámbar hasta el verde, dependiendo de las materias primas utilizadas y del proceso de elaboración aplicado, con una densidad relativa medida a 20.º C (d) inferior a 1.18 g/ml de producto.

c) Microbiológicos:

Exento de gérmenes patógenos.

Asimismo cumplirá lo establecido en la legislación general vigente que le sea aplicable.

Artículo 8.

Para la determinación analítica de las especificaciones contenidas en esa Reglamentación, se han de emplear los métodos oficiales de análisis.

Artículo 9.

En el etiquetado de los productos acogidos en esta Reglamentación, además de cumplir la normativa general de etiquetado, se hará constar la denominación «Hierbas Ibicencas» en letras de altura mínima de 2 mm.

Artículo 10.

En el etiquetado de los productos amparados en esta Reglamentación ha de figurar impresos el logotipo o anagrama adoptado por esta denominación geográfica. Este será la representación geográfica total o parcial de las islas de Ibiza y Formentera.

Artículo 11.

Todas las acciones que hagan falta desarrollar en materia de expedientes sancionadores se han de atener a esta Reglamentación, a la Ley 25/1970, Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes y su Reglamento, al R (CEE) 1576/1989 en cuanto a la definición, la designación y la presentación de bebidas espirituosas, al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y a la Ley 30/1992 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 12.

La Dirección General de Agricultura de la Consejería de Agricultura, Comercio e Industria de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, llevará el Registro de Elaboradores y Envasadores de la denominación geográfica «Hierbas Ibicencas».

Las peticiones de inscripción se han de dirigir al Director General de Agricultura en los impresos, confeccionados al efecto, figurando el nombre de la empresa o su titular, zona de emplazamiento, número y capacidad de los envases, maquinaria y sistemas de elaboración.

Se acompañará un plano donde queden reflejadas todas las instalaciones.

La Dirección General de Agricultura denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento.

Artículo 13.

Para la vigencia de las inscripciones en el Registro será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone este Reglamento y se deberá comunicar a la Dirección General de Agricultura cualquier variación que altere los datos suministrados en caso de producirse.

MINISTERIO DE CULTURA

14326

RESOLUCIÓN de 28 de julio de 2005, de la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales, por la que se desarrolla la Orden de 22 de junio de 1995, reguladora de las Premios Nacionales del Ministerio de Cultura, para la concesión de los Premios Nacionales de Artes Plásticas, Fotografía y Restauración y Conservación de Bienes Culturales, correspondientes al año 2005.

Convocados por ORDEN CUL/938/2005, de 6 de abril (Boletín Oficial del Estado del 13), los Premios Nacionales de Artes Plásticas, Fotografía y Restauración y Conservación de Bienes Culturales, procede desarrollar la normativa que regula su concesión de conformidad con lo dispuesto en el punto quinto de la Orden citada.

En su virtud, esta Dirección General ha resuelto:

Primero:

1. Los Premios Nacionales de Artes Plásticas, Fotografía, Restauración y Conservación de Bienes Culturales recompensarán la meritoria

labor del galardonado en cada uno de sus ámbitos culturales, bien como reconocimiento a la obra o actuación hecha pública o realizada durante el año 2004, bien, en casos debidamente motivados, como reconocimiento a una trayectoria profesional.

2. Para la concesión de los Premios se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- la calidad de las obras o actividades reconocidas;
- su carácter innovador;
- su significación como aportación sobresaliente a la vida cultural y artística española.

3. Los Premios se otorgarán sobre la base de las actividades de creación cultural realizadas por personas físicas o colectivos susceptibles de ser considerados como creadores, cualquiera que sea su personalidad jurídica.

Segundo:

1. De acuerdo con las respectivas aplicaciones presupuestarias, la dotación económica de los Premios será la siguiente:

Aplicación presupuestaria 24.03.333B.481-03:

Premio Nacional de Artes Plásticas: 30.000 euros.

Premio Nacional de Fotografía: 30.000 euros.

Aplicación presupuestaria 24.03.337B.481-01:

Premio Nacional de Restauración y Conservación de Bienes Culturales: 30.000 euros

2. La cuantía de los Premios no podrá dividirse.

Tercero:

1. Para cada uno de los tres premios se constituirá un Jurado, cuya composición será la siguiente:

Presidente: Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales.

Vocales: Seis personalidades de reconocido prestigio en el ámbito de cada uno de los Premios y entre las que se encontrará la persona premiada en la convocatoria anterior o un representante de la persona jurídica premiada, libremente designada por ésta.

Secretario: Un funcionario de la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales, designado por el Director General, quien actuará con voz pero sin voto.

2. Los Vocales del Jurado serán designados por Orden de la Ministra Cultura, a propuesta del Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales. La Orden de designación será publicada en el Boletín Oficial del Estado.

3. Los miembros del Jurado tendrán derecho a percibir las gratificaciones correspondientes a sus trabajos de asesoramiento, con las limitaciones establecidas en la legislación vigente sobre incompatibilidades y, en su caso, los gastos de locomoción y alojamiento en que pudieran incurrir para el desarrollo de dicho trabajo.

4. En lo no previsto en esta Resolución, el funcionamiento del Jurado se regirá por lo dispuesto en el Capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuarto.—Los candidatos a los Premios Nacionales de Artes Plásticas, de Fotografía y de Restauración y Conservación de Bienes Culturales serán presentados por los miembros del Jurado o por las entidades culturales o profesionales relacionadas con los diferentes ámbitos culturales, mediante propuestas razonadas dirigidas a la Ministra o al propio Jurado, una vez constituido.

Quinto.—El fallo será elevado a la Ministra de Cultura, a través del Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales, antes del 15 de diciembre de 2005. La Orden de concesión de los premios se publicará inmediatamente en el Boletín Oficial del Estado.

Sexto.—Los importes de estos premios y los gastos derivados de los mismos se satisfarán con cargo a las dotaciones presupuestarias asignadas a la Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales.

Séptimo.—La presente Resolución producirá efectos a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Madrid, 28 de julio de 2005.—El Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales, Julián Martínez García.