

del año 1662, Encomienda de Alhambra y La Solana, y refiriéndose a las casas que poseía se dice «... hay ochenta y tres vasos de tinaja para recoger los diezmos del vino y aceite...». En la Encomienda Mayor de Castilla, en la descripción de Torrenueva, se dice que pertenecen a ella «todos los diezmos de trigo, cebada, centeno, aceite, vino y demás frutos que se cogen en el término y jurisdicción de esta villa».

Del último cuarto del siglo XVIII son las Descripciones del Cardenal Lorenzana y Las Relaciones Geográficas de Tomás López. En ellas se refiere que en Alhambra hay algún aceite al igual que en Villanueva de los Infantes; en Castellar de Santiago la existencia de un pago de olivas al poniente y otro al mediodía; de La Solana, que tiene aceite que lo sacan para la Mancha Alta y La Alcarria, siendo la cosecha de aceite de veinte mil arrobas, habiendo también fabricantes de barro basto, que hacen muy buenas tinajas para el vino y el aceite; de Torrenueva que tiene mucho aceite de la mejor calidad, existiendo en el pueblo siete molinos de aceite y cogerán al año unas diez mil arrobas; de Santa Cruz de Mudela se cita la existencia de diez mil fanegas de aceite.

2. El medio geográfico y su influencia en la calidad y otras características del producto.

2.1 Especificidad de la zona geográfica.—El Campo de Montiel, altiplanicie calcárea de más de 7.000 km² de superficie y altitud media de 850 m., es una comarca física homogénea, con características y peculiaridades específicas propias con respecto a otras comarcas limítrofes y actividad fundamentalmente agrícola.

Sus particularidades edafológicas son, entre otras, la marcada presencia de suelos pardo-rojizos y pardo-calizos, la alta proporción en su composición de carbonatos cálcicos y una alta salinidad.

Climatológicamente la comarca soporta unas condiciones extremas, con alta variabilidad de temperaturas entre el crudo y largo invierno y el cálido verano, un elevado número de horas de insolación, altas intensidades de luz y una baja pluviometría (600-700 mm).

2.2 Características del producto.—El aceite «Campo de Montiel» tiene las siguientes características:

El alto contenido de ácidos grasos de las aceitunas y su alta extractibilidad.

Los elevados porcentajes de ácidos oleícos y polifenoles antioxidantes que confieren a los aceites mucha estabilidad, aportada mayoritariamente por la variedad cornicabra, ante el enranciamiento y deterioro por oxidación.

El amargor y el picor, atributos positivos de los aceites, presentes según valoración organoléptica en valores notables, comprendidos para el amargor entre 3 y 6 y para el picor entre 3,4 y 6,3, debido a la mezcla de las variedades picual y cornicabra.

2.3 Relación causal entre el área geográfica y las características del producto.—El alto contenido en carbonato cálcico y la alta salinidad del suelo, las extremas condiciones climáticas, especialmente el frío invierno y el caluroso verano y la escasa lluvia, influyen marcadamente en los usos y cultivos agrarios de la zona y, determinan en gran medida, la calidad y propiedades del aceite que se obtiene.

Las características de estabilidad, amargor y picor son debidas fundamentalmente a las variedades cornicabra y picual.

La especificidad del producto se debe además a la presencia de otras variedades, entre las que cabe destacar la variedad local endémica de la zona, así como otras variedades testimoniales como la manzanilla y la arbequina.

Esta mezcla específica de variedades es debida a que esta área geográfica es zona de confluencia de comarcas oleícolas cuyas variedades principales son la cornicabra, Ciudad Real y Toledo, y la picual, Córdoba y Jaén.

Organismo de control.—El organismo de control es la siguiente entidad privada de certificación:

Servicios de inspección y certificación, S.L. (SIC).
Calle Ronda de Buenavista, 15, 2.º
45005 Toledo.
Tfno./fax: 925 28 51 39.
sic-toledo@sicagro.org
www.sicagro.org

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables y cualquier otro requisito tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

Inspección de muestras tomadas en bodega,
Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones,
Auditoría de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

H) Elementos específicos del etiquetado vinculados a la D.O.

El etiquetado de los envases de aceites incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Denominación de Origen «Aceite Campo de Montiel» y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la organismo de control.

Los envases en los que se expida para su consumo irán provistos de precinta de garantía y etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por la Asociación, que serán facilitadas y controladas por la entidad de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

Requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y/o nacionales:

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

4928

ORDEN APA/512/2007, de 22 de febrero, por la que se publica la convocatoria del IV Premio «Mejores Quesos Españoles, en su edición 2007».

La Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, establece en su artículo 23, que el procedimiento para la concesión de subvenciones se iniciará siempre de oficio, mediante convocatoria aprobada por el órgano competente.

La Orden APA/359/2007, de 14 de febrero, publicada en el Boletín Oficial del Estado número 45, de 21 de febrero, establece las bases reguladoras del Premio «Mejores Quesos Españoles».

Mediante la presente orden, se convoca, para el año 2007, el IV Premio «Mejores Quesos Españoles». Este premio pretende contribuir a revalorizar los quesos españoles autóctonos 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.

En su virtud, acuerdo:

Primero. *Objeto*.—La presente orden tiene por objeto convocar, en régimen de concurrencia competitiva, el IV Premio «Mejores Quesos Españoles», en su edición 2007, en las categorías de quesos autóctonos españoles, quesos de producción ecológica y otros quesos, cuyas bases reguladoras están contenidas en la Orden APA/359/2007, de 14 de febrero, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 45, de 21 de febrero.

Segundo. *Solicitud, forma y plazo de presentación*.

1. Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente solicitud 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. La solicitud, acompañada de las declaraciones, se dirigirá a la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación y se presentará en el Registro General del Departamento, 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, edición 2007».

2. Los quesos presentados al concurso serán de elaboración propia del concursante, debiendo justificar la elaboración anual de un número mínimo de 2.000 piezas o 3.000 kilos, en las categorías de quesos autóctonos españoles y otros quesos (quesos de producción convencional). En la

categoría de quesos de producción ecológica se deberá justificar la elaboración anual de un mínimo de 1.000 piezas o 1.500 kilos.

3. Los quesos presentados en la categoría de producción ecológica se acompañarán de una certificación emitida por el Órgano de Control competente acreditativo de que el queso ha sido elaborado según las técnicas de producción ecológica.

4. Se cumplimentará una solicitud por cada muestra de queso presentada al concurso.

5. El plazo de presentación de la solicitud comprenderá desde el día siguiente a la publicación de esta orden hasta el 18 de abril de 2007, inclusive.

Tercero. *Entrega de las muestras.*

1. Por cada muestra se presentarán al menos tres kilogramos de queso en piezas enteras, aportando siempre un mínimo de 2 piezas. Cuando el queso pertenezca al grupo de quesos frescos se proporcionarán al menos 3 piezas.

2. Las muestras estarán desprovistas de su etiquetado o marca comercial, de forma que se pueda asegurar su anonimato.

3. Cada muestra se embalará en un único paquete identificado con el nombre de la quesería, la categoría y grupo de queso en que se presenta al premio. Además, dentro del paquete se introducirá un sobre cerrado conteniendo una fotocopia de la solicitud debidamente cumplimentada y la etiqueta comercial que identifica al queso objeto de concurso. En el exterior de este sobre se identificará la categoría y grupo de quesos al que se concursa.

4. Las muestras de quesos se remitirán, a portes pagados, al Laboratorio Arbitral Agroalimentario, situado en la avenida del Padre Huidobro, sin número, carretera de la Coruña, kilómetro 10,700, 28023 Madrid.

5. Las fechas de remisión de las muestras serán, para los quesos frescos los días 29 y 30 de mayo y para los demás tipos de quesos del 21 al 25 de mayo de 2007, en horario de 9,30 h a 13,30 h.

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

Cuarto. *Selección.*—La selección de las muestras se realizará según lo establecido en las normas reguladoras. Su valoración sensorial se llevará a cabo de acuerdo con las fichas de cata que figuran en el anexo IV.

Quinto. *Órganos competentes para la instrucción y resolución del procedimiento.*—Los órganos competentes para la instrucción y resolución del procedimiento serán los previstos en el artículo 8 de las bases reguladoras.

El órgano instructor formulará la propuesta de resolución a la vista del expediente e informe del Jurado, conforme a lo previsto en la Orden APA/359/2007, de 14 de febrero, publicada en el Boletín Oficial del Estado número 45 de 21 de febrero, por la que se establecen las bases reguladoras del Premio «Mejores Quesos Españoles».

Las solicitudes serán resueltas por el Secretario General de Agricultura y Alimentación, por delegación, conforme a lo previsto en la Orden APA/1603/2005, de 17 de mayo, sobre delegación de atribuciones en el Ministerio de Agricultura y Alimentación.

Sexto. *Plazo máximo para resolver y notificar la resolución.*—La resolución correspondiente se dictará antes del 30 de junio de 2007.

La resolución, que pone fin a la vía administrativa, se notificará a los interesados con indicación del recurso procedente, plazo y órgano ante el que pueda interponerse. Igualmente se insertará en el tablón de anuncios del Departamento y se publicará en el «Boletín Oficial del Estado».

Séptimo. *Financiación.*—Para la adquisición de las esculturas y diplomas se destinará un importe máximo de cuarenta y cinco mil euros (45.000 €), imputado a la aplicación presupuestaria 21.01.411M.227.06.

Octavo. *Efectos.*—La presente orden producirá efectos a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 22 de febrero de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, P. D. (Orden APA/1603/2005, de 17 de mayo), el Secretario General de Agricultura y Alimentación, Josep Puxeu Rocamora.

Espacios para sellos de registro

ANEXO I

Solicitud

Premio "Mejores Quesos Españoles en su edición 2007"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 notificación²

Categoría, grupo de quesos al que se presentan y tiempo de maduración

a) Quesos autóctonos españoles

b) Quesos de producción ecológica días

1) Quesos frescos días

2) Quesos de pasta blanda días

3) Quesos de pasta prensada de oveja días

4) Quesos de pasta prensada de vaca días

5) Quesos de pasta prensada de cabra días

6) Quesos de pasta prensada mezcla días

7) Quesos de pasta azul días

Variedad de queso autóctono español.....

c) Otros quesos días

En

Fecha límite: 18 de abril de 2007
, a de de 2007
(Lugar, fecha y firma)Sra. Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1. 28071 Madrid. Teléfono 91 347 53 43Esta 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 imprenta² 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 incurso 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 sido objeto de resolución sancionadora que haya puesto fin a la vía administrativa, en ningún expediente tramitado por cualquiera de las Administraciones Públicas españolas, en los dos últimos años a contar desde la fecha de presentación de esta declaración, por infracción a la legislación agroalimentaria, a los efectos de su participación en la convocatoria del premio “Mejores Quesos Españoles, en su edición 2007”.

(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 2 del artículo 2 de la presente orden.

Don
como
de la empresa
con domicilio en

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD: Que la empresa a la cual representa, elabora anualmente³:

- Más de 2.000 piezas o 3.000 kilos de queso de producción convencional
- Más de 1.000 piezas o 1.500 kilos de queso de producción ecológica

(Lugar, fecha y firma)

³ Marcar con una X la casilla correspondiente.

ANEXO IV

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
 Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación
 "Mejores Quesos Españoles 2007"

Ficha de Cata: Fase Visual

CATEGORIA

GRUPO

Nº DE MUESTRA

Fecha

Catador

	Malo 1	Deficiente 2	Incorrecto 3	Aceptable 4	Bueno 5	Muy bueno 6	Excelente 7	Coefficiente	Total parcial	Observaciones
Aspecto exterior	2	4	6	8	10	12	14	2		
Aspecto del corte	3	6	9	12	15	18	21	3		

Total Fase Visual

Firma del Catador

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación
"Mejores Quesos Españoles 2007"

Ficha de Cata: Fase Olfato Gustativa

CATEGORIA

GRUPO

Nº DE MUESTRA

Fecha

Catador

	Malo 1	Deficiente 2	Incorrecto 3	Aceptable 4	Bueno 5	Muy bueno 6	Excelente 7	Coficiente	Total parcial	Observaciones
Olor	4	8	12	16	20	24	28	4		
Sabor y aroma	4	8	12	16	20	24	28	4		
Textura y otras sensaciones en boca	4	8	12	16	20	24	28	4		
Persistencia y gusto residual	3	6	9	12	15	18	21	3		
Impresión global	2	4	6	8	10	12	14	2		

Total Fase Olfato Gustativa

Firma del Catador