

10. El trabajador residente tendrá derecho a percibir una compensación de gastos por día natural, normal cuando preste servicio en el lugar de residencia o especial en los casos en que pudiera estar desplazado, en la cuantía y condiciones establecidas en el artículo 29 del Convenio.

En el caso de que el trabajador residente preste servicio fuera de los límites de su residencia pero sin que ello le obligue a pernoctar fuera de su domicilio habitual, además de la compensación de gastos de residencia percibirá la cantidad diaria de 767 pesetas en concepto de ayuda de comida.

11. La plaza de residencia se perderá en los siguientes casos:

- Por cierre del Grupo de Trabajo.
- Por disminución del trabajo en una o varias provincias. La pérdida por esta causa sólo se producirá en lo que el desajuste supere el 15 por 100 del número total de residencias en la Empresa. Si el desajuste se produjera en varias provincias, la pérdida de residencias irá realizándose en aquéllas en las que el desajuste sea proporcionalmente mayor, y en función de los grupos de residencia afectados.
- Por abandono voluntario de la misma.

Los ascensos de categoría dentro del Grupo de Operarios no implican pérdida de la residencia.

12. Si por reducción de trabajo de la Empresa en el lugar de residencia pero sin superar a nivel general el porcentaje del 15 por 100 sobre el total de residencias fuese necesario desplazar además del personal no residente a personal residente, no se producirá la pérdida de ninguna residencia, procediéndose a una rotación de todos los residentes en la forma indicada en el artículo 9 de este Plan.

13. En el caso de pérdida de la residencia por reducción del trabajo o cierre del Grupo de Trabajo, los trabajadores afectados pasarán a la condición de no residentes desplazados durante el tiempo y en las condiciones fijadas en el artículo 29.5 del Convenio, y percibirán una indemnización equivalente a la diferencia entre la compensación de gastos de residente percibida y la de no residente en los dos años inmediatamente anteriores a la pérdida de la residencia. La pérdida de residencia se avisará como mínimo con dos meses de antelación y se abonará la indemnización en tres plazos mensuales iguales.

El orden de pérdida y salida de la residencia se realizará comenzando por el personal con menos antigüedad en la Empresa, excepto en el caso de Gerona, que será por el de menor antigüedad en la residencia.

En el caso de convocatoria de nuevas plazas o de reapertura de un Grupo de Trabajo, tendrán preferencia de regreso los residentes que por las causas antes descritas hubiesen perdido su residencia en esa localidad.

14. El abandono voluntario de la residencia por un período superior a dos meses implicará la pérdida automática de la residencia. En caso de desplazamiento no se tendrá en cuenta la puntuación de los suplentes en tanto no obtenga residencia.

El trabajador que pierda voluntariamente su condición de residente mantendrá la percepción de la compensación de gastos normal de residente durante un año, y no podrá optar en tres años a una nueva plaza. Podrá como excepción ocupar alguna de las plazas de residencia que no se hubiesen cubierto en una convocatoria normal.

Si el trabajador que hubiese perdido voluntariamente la residencia fuese desplazado durante el año inmediatamente siguiente a la pérdida, pasará a percibir la compensación de gastos, normal o especial, establecida en el artículo 29.5 del Convenio Colectivo para el personal no residente.

volframio, arsénico, oro, plomo y plata, fue declarada por Real Decreto 1144/1989, de 15 de septiembre, encomendándose su investigación al Instituto Tecnológico Geominero de España.

Dado que los resultados obtenidos en las investigaciones realizadas ha sido negativos, por lo que se refiere a los recursos reservados, resulta aconsejable proceder al levantamiento de la zona de reserva aludida.

De acuerdo con lo establecido en los artículos 14.1 de la Ley 22/1973, de 21 de julio, de Minas, y 25.4 del Reglamento General para el Régimen de la Minería, aprobado por Real Decreto 2857/1978, de 25 de agosto, cumplidos los trámites preceptivos, con informe favorable emitido por el Consejo Superior del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, se hace preciso dictar la pertinente resolución,

En su virtud, a propuesta del Ministro de Industria, Comercio y Turismo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 30 de abril de 1993,

DISPONGO:

Artículo 1.

Se levanta la reserva provisional a favor del Estado para investigación de recursos minerales de estaño, volframio, arsénico, oro, plomo y plata, denominada «Villánueva», inscripción número 341, comprendida en la provincia de Cáceres, definida según el perímetro que se designa a continuación:

Se toma como punto de partida el de intersección del meridiano 6° 24' 00" Oeste con el paralelo 40° 13' 20" Norte, que corresponde al vértice 1.

Area formada por arcos de meridianos referidos al de Greenwich y de paralelos determinados por la unión de los siguientes vértices, expresados en grados sexagesimales:

	Longitud	Latitud
Vértice 1 .....	6° 24' 00" Oeste	40° 13' 20" Norte
Vértice 2 .....	6° 20' 00" Oeste	40° 13' 20" Norte
Vértice 3 .....	6° 20' 00" Oeste	40° 10' 00" Norte
Vértice 4 .....	6° 24' 00" Oeste	40° 10' 00" Norte

El perímetro así definido delimita una superficie de 120 cuadrículas mineras.

Artículo 2.

El terreno así definido queda franco para los recursos minerales de estaño, volframio, arsénico, oro, plomo y plata, en las áreas no afectadas por otros derechos mineros.

Artículo 3.

Quedan libres de las condiciones impuestas con motivo de la reserva, a efectos de lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley de Minas y artículo 26 de su Reglamento General, los permisos de exploración, investigación y concesiones de explotación otorgados sobre la zona indicada.

Dado en Madrid a 3 de mayo de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Industria, Comercio y Turismo,  
JOSE CLAUDIO ARANZADI MARTINEZ

## MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

**13157** REAL DECRETO 671/1993, de 3 de mayo, por el que se dispone el levantamiento de la zona de reserva provisional a favor del Estado para investigación de recursos minerales de estaño, volframio, arsénico, oro, plomo y plata, denominada «Villánueva», inscripción número 341, comprendida en la provincia de Cáceres.

La zona de reserva provisional a favor del Estado, «Villánueva», inscripción número 341, para investigación de recursos minerales de estaño,

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

**13158** ORDEN de 7 de mayo de 1993 por la que se modifica el artículo 13 del Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 4 de febrero de 1992.

Por Orden de 4 de febrero de 1992 fue aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador. Su artículo

13.1, b), establece, en relación con el tipo «Rueda Superior», un mínimo de participación de la variedad «Verdejo» del 85 por 100. Igualmente, en el artículo 13, 2.º, se indica que la representación de las variedades «Viura» y «Palomino» no podrá superar, ni individual ni conjuntamente, el porcentaje del 50 por 100 en los vinos protegidos.

No obstante las condiciones climatológicas particulares que se han dado en la zona de producción de esta Denominación de Origen a lo largo del año 1992 han afectado de forma negativa al resultado cuantitativo de la cosecha de la variedad «Verdejo».

En consecuencia, a la vista de la solicitud formulada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Rueda», y de acuerdo con la Comunidad Autónoma de Castilla y León, dispongo:

Artículo único.—Para los vinos con derecho a la Denominación de Origen «Rueda» de la cosecha de 1992, el artículo 13 del Reglamento de la misma, aprobado por Orden de 4 de febrero de 1992, queda modificado como sigue:

Artículo 13.1, b): ««Rueda Superior», elaborado a partir de un mínimo del 70 por 100 de uvas de la variedad «Verdejo». Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 11,5º y 14º. Será obligatoria la indicación de la añada de la cosecha en su etiquetado.»

Artículo 13.2: «La representación de las variedades «Viura» y «Palomino» no podrá superar, ni individual ni conjuntamente, el porcentaje del 70 por 100 en los vinos protegidos.»

Disposición final única.—La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 7 de mayo de 1993.

SOLBES MIRA

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

### 13159 ORDEN de 6 de mayo de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y su Consejo Regulador.

Con fecha 16 de enero de 1992 se reconoció, con carácter provisional, la Denominación de Origen «Queso Zamorano».

Redactado el Proyecto de Reglamento de la Denominación por su Consejo Regulador Provisional, corresponde su aprobación, y de común acuerdo con la Comunidad Autónoma de Castilla y León, he tenido a bien disponer:

Se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» y su Consejo Regulador, que figura como anejo de la presente Orden.

#### DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—El actual Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen «Queso Zamorano» asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador, a que se refiere el capítulo VII, continuando sus actuales Vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 34 de este Reglamento.

Segunda.—Durante un plazo máximo de cinco días, contados a partir de la fecha de publicación de este Reglamento, la leche de las ganaderías ubicadas en la zona de producción, que tengan un mínimo del 75 por 100 de sus efectivos de las razas autóctonas Churra y Castellana, podrá ser elaborada en las industrias inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

Durante el indicado período, la inscripción de estas ganaderías en el correspondiente Registro, está condicionada al cumplimiento del compromiso de adaptar la totalidad de sus efectivos a las razas autóctonas Churra y Castellana.

#### DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 6 de mayo de 1993.

SOLBES MIRA

Ilmos. Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

## ANEXO

### REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «QUESO ZAMORANO» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

#### CAPITULO PRIMERO

##### Generalidades

Artículo 1.º De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970 de 2 de diciembre y en su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo; el Decreto 3711/1974 de 20 de diciembre; así como el Real Decreto 728/1988 de 12 de julio que establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios no vínicos, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Queso Zamorano», los quesos tradicionalmente designados bajo esta Denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento hayan cumplido en su producción, elaboración, maduración y conservación todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Art. 2.º 1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre geográfico de Zamora, cuando este último sea aplicado a quesos.

2. Queda prohibida, en otros quesos o productos lácteos, la utilización de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos por los términos «tipó», «gusto», «estilo», «elaborado en», «madurado en» u otros análogos.

Art. 3.º La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de la leche y de los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

#### CAPITULO II

##### De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración del «Queso Zamorano» está constituida por la totalidad de los términos municipales de la provincia de Zamora.

Art. 5.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del «Queso Zamorano» será la obtenida exclusivamente de ovejas de las razas autóctonas Churra y Castellana.

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de explotaciones ovinas de las razas Churra y Castellana, con las dimensiones óptimas que permitan la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la productividad de los rebaños y la calidad de la leche.

3. Las instalaciones para la explotación del ganado ovino dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración del «Queso Zamorano» serán supervisados por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 13, 14 y 15 del presente Reglamento, o cualquier otro que determine el propio Consejo Regulador.

4. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, con el aprovechamiento directo de los recursos pastables de la zona de producción, pudiendo el Consejo Regulador dictar normas complementarias con el fin de que la leche que ha de ser destinada a la elaboración del «Queso Zamorano» responda a sus características peculiares.

5. El Consejo Regulador podrá proponer la autorización de nuevas razas procedentes de cruzamientos de las razas Churra y Castellana entre sí.

Art. 6.º La leche será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de ovejas sanas de las razas Churra y Castellana, que reúna las condiciones que a continuación se relacionan:

a) La leche no contendrá ninguna sustancia ajena a la misma, estando exenta de calostros, contaminantes, conservadoras, antibióticos u otros productos medicamentosos, etc., que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

b) La leche será entera y limpia, sin conservante alguno y con una composición equilibrada, conforme a las siguientes características:

Materia grasa: No inferior al 7 por 100.

Lactosa: No inferior al 4 por 100.

Proteínas: No inferior al 5 por 100.

Acidez (Dornic): 23 °C máxima.

Extracto seco total: No inferior al 17,5 por 100.