

Relación de bienes y derechos afectados. Proyecto: «L.A.M.T. 12/20 Kv acometida subterránea a nuevo CT Reocín de los Molinos».

Término municipal: Valdeprado del Río.

Finca n.º: 1. Titular: Clotilde Bernardo Agüayo. Descripción: 39249 - Bárcena de Ebro, Valderredible - Cantabria. Municipio: Valdeprado del Río. Pol: 48. Par: 206. Vuelo: metros lineales: 44,00; servidumbre de paso: 655 m²; ocupación temporal: 153 m². Apoyo: n.º de apoyo: 46 - 1; superficie expropiada en pleno dominio (superficie de apoyo): 4,00 m². Naturaleza: prado - matorral.

Santander, 29 de agosto de 2008.-El Director General de Industria, Marcos Bergua Toledo.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA

57.669/08. *Anuncio de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, por el que se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y a su documento único.*

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el Registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas en su territorio.

En virtud de esta normativa, con fecha 28 de diciembre de 2004, la Asociación Profesional para el Desarrollo del Queso Camerano presentó la solicitud de inscripción de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» ante la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.

La Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria ha estudiado la documentación presentada y considera que cumple el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo.

En cumplimiento de lo que establece el artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo, la autoridad competente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud y el otorgamiento de un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud y en cumplimiento con el artículo 6 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 las Indicaciones Geográficas Protegidas, que dispone que una vez comprobada la solicitud de inscripción en el Registro comunitario, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará, en el «Boletín Oficial del Estado», un anuncio de la solicitud correspondiente que incluya el documento único previsto en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y a su documento único, que consta en el anexo de este anuncio.

De acuerdo con el artículo 6.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, en el plazo de dos meses, a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las solicitudes de registro de una denominación de origen, cualquier persona física o jurídica que esté establecida o resida legalmente en España, cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá oponerse al registro pretendido, mediante la correspondiente declaración de oposición, dirigida a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.

El expediente podrá ser examinado en la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria (Avda. de la Paz 8-10, 26071 Logroño, La Rioja).

En fecha 11 de noviembre de 2006 se publicó en el BOE resolución de 18 de octubre de la Dirección General

de Industria Agroalimentaria y Alimentación por la que se daba publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

El 10 de marzo de 2007, se publicó en el BOR la resolución de 2 de marzo de 2007 del Instituto de Calidad de La Rioja, por la que se adopta la decisión favorable para el registro de solicitud de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» publicándose en el anexo el pliego de condiciones. El 14 de junio de 2007, se publicó una corrección de errores a esta resolución que modificaba el pliego de condiciones. Esta corrección de errores afecta al contenido de la ficha resumen.

Por lo que, teniendo en cuenta el cambio de normativa con la publicación del Reglamento (CE) 510/2006 y el Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, el documento único publicado en el anexo sustituye la ficha resumen de la solicitud de registro de la D.O.P. «Queso Camerano», publicada en la resolución de 18 de octubre de 2006.

Logroño, 4 de septiembre de 2008.-El Director General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, Pedro Manuel Sáez Rojo.

Anexo

Documento único

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

Denominación de origen protegida «Queso Camerano».
N.º CE:

() IGP (x) DOP

1. Denominación de DOP: «Queso Camerano».
2. Estado miembro o tercer país: España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto.

Clase 1.3 Quesos.

3.2 Descripción del producto.

Se establecen cuatro tipos de queso:

Queso Camerano fresco: elaborado con leche de cabra, pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta blanda. No madurado. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde, entre 200-800 gramos. Sabor entre dulce y ácido, muy desarrollado y definido. Extracto seco mínimo 40 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 35 por ciento, cloruro sódico máximo 1,5 por ciento y pH mínimo 6.

Queso Camerano tierno: elaborado con leche de cabra pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta semidura, con una curación mínima de 15 días. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos, corteza claramente definida sin mohos externos, o con algún moho incipiente; pasta de blanco a tonos blanco marfil, textura semidura a blanda y sin ojos. Sabor intenso, definido y con un toque ácido. Extracto seco mínimo 40 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 35 por ciento, cloruro sódico máximo 2 por ciento y pH 4,8-5,5.

Queso Camerano semicurado: elaborado con leche de cabra, pasteurizada, cuya curación tiene un mínimo de 30 días. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos, corteza claramente definida y con mohos externos de color pardo verdoso, textura de dura a semidura y con muy pocos ojos o ninguno. Sabor intenso definido y con un toque ácido. Extracto seco mínimo 50 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 45 por ciento, cloruro sódico máximo 3 por ciento y pH 4,9-5,6.

Queso Camerano curado: elaborado con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una curación mínima de 75 días, forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos de peso, corteza claramente definida y con mohos externos mayoritariamente de color pardo verdoso y pasta de blanco a blanco marfil, textura firme dura y con muy pocos ojos o ninguno. Sabor intenso y definido. Extracto seco mínimo 50 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 45 por ciento, cloruro sódico máximo 3 por ciento y pH 4,9-5,6.

3.3 Materias primas.

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos, será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas de las razas Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces, de las ganaderías inscritas en los Registros del Consejo Regulador, que presente las siguientes características:

Limpia y sin impurezas.

Exenta de calostros y de productos medicamentosos y conservantes.

La composición de la leche en la explotación, será:

Proteína: 3,3 por ciento mínimo.

Materia grasa: 4,0 por ciento mínimo.

Extracto seco total: 13% mínimo.

Acidez máxima (a la entrada en la quesería): 15.ºDomic.

pH: 6,5 mínimo.

La leche debe cumplir la reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

3.4 Alimentación del ganado.

La alimentación será fruto del pastoreo de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso. Se complementa con la utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, rastrojos de hortícolas, pulpa de remolacha y desechos de la industria conservera, así como judía y guisante y complemento de alto valor nutritivo, basado en paja con guisante, avena, maíz, habas, alfalfa deshidratada y veza.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

Todo el proceso referente a la obtención de la leche apta para elaborar queso Camerano, así como la elaboración del queso, su maduración, curación y envasado se realizarán dentro del área geográfica delimitada.

La leche, una vez ordeñada, se enfría por debajo de 8 °C, si se recoge diariamente y de 6 °C si se hace al día siguiente. La recogida del transporte, se realiza en cisternas isotérmicas o frigoríficas, u otro sistema que garantice su calidad, sin superar 10 °C de temperatura.

Una vez en la sala de recepción de la quesería se filtra y si procede de diferentes ganaderías, se somete a higienización por centrifugación o método similar. Se almacena a una temperatura no superior a 6 °C si va a ser elaborada en las 36 horas siguientes a su recepción y a 4 °C o menos si se va a elaborar pasadas 48 horas. Se pasteuriza a 71,7 °C durante 15 segundos. Se adiciona cloruro cálcico, en un máximo de 250 mg/kg de leche utilizada y bacterias productoras de ácido láctico. La coagulación de la leche se provoca con cuajo de cabrito, cordero o industrial. Obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos hasta conseguir que los granos adquieran el tamaño adecuado.

Se podrá realizar el recalentamiento en los quesos semicurados y curados y consistirá en elevar la temperatura de 2 °C a 5 °C por encima de la temperatura de cuajado.

Tras eliminar el suero, se introduce la cuajada en moldes con forma de cilla y se prensa por gravedad u otro procedimiento hasta conseguir el pH adecuado. La salazón se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico. La concentración de la salmuera se mantendrá entre 15º Be y saturación. El tiempo máximo de permanencia del queso en salmuera será de 15 horas. Durante la maduración se efectúan las prácticas de volteo y limpieza, así como los tratamientos externos correspondientes.

Las cámaras de maduración estarán a una humedad relativa superior al 80 por ciento y una temperatura entre 9 y 15 °C. La conservación-curación se realiza entre 5 y 10 °C.

3.6 Normas específicas de envasado.

Los quesos tiernos, semicurados y curados podrán presentarse con su corteza natural, y recubiertos de film retráctil al vacío, bolsa de papel o papel de celofán. Los quesos frescos se presentarán en tarrinas o envases termoformados, esto también será posible para los quesos tiernos. Los quesos con una curación prolongada podrán tratarse con aceite de oliva en la corteza.

La presentación comercial siempre será la pieza completa del queso.

El envasado siempre tendrá lugar en las queserías inscritas en los registros, que lógicamente estarán dentro del área geográfica delimitada. De esta forma se garantiza que el producto que salga a los canales comerciales, lo sea de leche procedente de ganaderías inscritas y elaborado y envasado en queserías inscritas según las normas establecidas en el Pliego de Condiciones.

3.4 Normas específicas de etiquetado.

Todos los quesos llevarán la etiqueta autorizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano». Las letras de mayor tamaño serán las de la marca comercial del producto. Un 20 por ciento más pequeña de tamaño, será la siguiente leyenda «D.O.P. Queso Camerano» seguido de fresco, tierno, semicurado, curado según corresponda. Con un máximo de 2 mm. de altura serán las letras utilizadas para la localización, dirección, localidad y provincia de la empresa elaboradora.

La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación, coincide con la zona de elaboración, maduración, curación y envasado de los quesos y está constituida por todos los municipios ubicados en las Comarcas de Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media y Sierra de Rioja Baja y los siguientes municipios de las comarcas de Rioja Media: Daroca, lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia y Villamiana de Iregua y Rioja Baja: Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla y Villarroja.

La zona delimitada ocupa una superficie de 407.149 Has de las 503.388 Has que componen el total de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

La delimitación de la zona protegida se basa en la localización de los ganados de cabras y en la diversidad y riqueza de los pastos naturales y arbustivos, subproductos agrícolas y rastrojeras.

5. Vínculo con la zona Geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

La Rioja a pesar de estar situada en el norte de España, tiene un clima de marcado carácter mediterráneo. Su geografía está encajonada entre la sierra de Cantabria que la protege de los vientos húmedos procedentes del norte y el Sistema Ibérico.

Estas circunstancias, unidas a las de carácter edafológico, dotan a la zona de una riqueza de pastos naturales, herbáceos y arbustivos, de gran valor forrajero que imprimen a la leche unas características en cuanto a materia grasa, proteína, azúcar y sales minerales, que repercuten directamente en su sabor y que por tanto otorgan al queso sus aspectos sensoriales.

La vegetación espontánea está compuesta por aulagares, aulagares montanos, tomillos, romeros, zarzales, es-

pinos, escobonales, brezales, hiercolares, enebrales y un largo etcétera, sin olvidar los restos de cosechas y residuos agrícolas que suplementan de forma natural la alimentación del ganado caprino y que en su conjunto otorgan a los quesos un sabor amplio y redondo.

5.2 Carácter específico del producto.

El queso camerano, entre otras características, se diferencia y reconoce por su forma cilíndrica aplanada con toda la corteza grabada por el trenzado de la «cilla», nombre que se daba al molde realizado con mimbre trenzado, usado antiguamente para elaborar el queso Camerano y que actualmente, por temas higiénicos y sanitarios, son de material plástico, pero conservando esa forma.

Otra característica diferencial es su sabor, que es intenso definido y con un toque ácido, debido a la procedencia de la materia prima, la leche y a su forma de elaboración.

Dependiendo de su curación, su corteza presenta mohos externos, incipientes en el tierno y de color pardo a pardo verdoso en los semicurados y curados, característicos también de la zona geográfica y que también repercuten en las cualidades organolépticas del producto.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

El queso Camerano, producto elaborado exclusivamente con leche de cabra, se erigió en la sierra sur de La Rioja, conocida como sierra de Cameros, de ahí su nombre.

Ya conocido en el siglo XI cuando el poeta riojano Gonzalo de Berceo escribió:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros.
En aguna Cevera, en alguantas carneros.
Fierro traen en Alava e cunnos de azeros.
Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

Con el paso del tiempo, la elaboración del queso Camerano se extendió a otras zonas de La Rioja. Esto fue debido a la transterminancia, nombre con el que se conoce el movimiento de las cabras entre la sierra y los valles en busca de pastos. Los cabreros ordeñaban las cabras allá donde estuvieran y con esa leche elaboraban los quesos, en cillas.

Las cabras con cuya leche se elabora el queso Camerano, pastan en la zona geográfica protegida y es en esta misma zona donde los maestros queseros elaboran el queso de igual forma que lo hicieron sus antepasados.

Por tanto la calidad y las cualidades diferenciales del queso Camerano son debidas al origen geográfico, gracias a la climatología y edafología de la zona, condiciones decisivas para la localización, la variedad y la diversidad de los pastos base de la alimentación de las cabras. Esta alimentación otorga a la leche un sabor característico que se transmite al queso.

Otra relación de las cualidades específicas atribuidas al producto en relación con la zona, son los factores humanos, ya que las queserías productoras de queso Came-

rano, han heredado el proceso de elaboración que antaño se hacía en las casas de cabreros y pastores de la sierra, aunque mejorando las condiciones sanitarias y cumpliendo a rajatabla todas las normas exigidas. Utilizan los moles con forma de «cilla» lo que da la forma característica al queso y lo hace diferente de otros quesos.

Logroño, 23 de septiembre de 2008.—El Director General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, Pedro Manuel Sáez Rojo.

UNIVERSIDADES

57.623/08. *Anuncio de la Universidad Facultad CC. de la Información de la Universidad Complutense de Madrid sobre extravío de título de licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas.*

Se anuncia el extravío de título de licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas con número de Registro Nacional de Títulos 2002/195460 de fecha de expedición 8 de mayo de 2002 de doña Cristina Jaime Bibiloni a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Madrid, 6 de agosto de 2008.—El Secretario, Eusebio Moreno Mangada.

57.775/08. *Anuncio de la Escuela Universitaria de Arquitectura Técnica de la Universidad de Granada sobre deterioro de título.*

Se hace público, según lo dispuesto en la Orden de 8 de julio de 1988, el deterioro del Título de Arquitecto Técnico en Ejecución de Obras expedido el 19 de julio de 2001, a favor de don César Ismael Martín Contreras, natural de Granada, registrado con el número 5053 en la Escuela Universitaria de Arquitectura Técnica de Granada.

Granada, 4 de julio de 2005.—Arturo Marín Guerrero, Secretario.

58.654/08. *Anuncio de la Universidad de Barcelona, Instituto Nacional de Educación Física de Cataluña sobre extravío de título de Licenciatura en Educación Física.*

Se anuncia el extravío de título de Licenciatura en Educación Física con número de Registro Nacional de Títulos 2000055821 de fecha de expedición 11 de octubre de 1999 de doña Natalia Marín Ampudia a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Barcelona, 9 de octubre de 2008.—El Director, Pere Manuel Gutiérrez.