

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, bicrolares, 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.