

cumpla en sus propios términos la referida sentencia y se publique el aludido fallo en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 29 de octubre de 1993.—El Director general, Julián Álvarez Álvarez.

Ilmo. Sr. Secretario general de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

28936 RESOLUCION de 29 de octubre de 1993, de la Oficina Española de Patentes y Marcas, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada por el Tribunal Superior de Justicia de Madrid, declarada firme, en el recurso contencioso-administrativo número 23/1988, promovido por don Julián Rodríguez Lominchar.

En el recurso contencioso-administrativo número 23/1988, interpuesto ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid por don Julián Rodríguez Lominchar, contra Resoluciones del Registro de la Propiedad Industrial de 10 de julio de 1986 y 28 de julio de 1987, se ha dictado, con fecha 26 de octubre de 1991, por el citado Tribunal, sentencia, declarada firme, cuya parte dispositiva es como sigue:

«Fallamos: Que desestimando el recurso contencioso-administrativo interpuesto en nombre de don Julián Rodríguez Lominchar, contra las Resoluciones del Registro de la Propiedad Industrial de fecha 10 de julio de 1986, que deniega la inscripción del modelo industrial número 108.858 y la de 28 de julio de 1987, que desestima el recurso de reposición interpuesto contra la anterior, debemos declarar y declaramos no haber lugar a la nulidad de las Resoluciones impugnadas por ser conformes a derecho; sin hacer imposición de las costas.»

En su virtud, este Organismo, en cumplimiento de lo prevenido en la Ley de 27 de diciembre de 1956, ha tenido a bien disponer que se cumpla en sus propios términos la referida sentencia y se publique el aludido fallo en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 29 de octubre de 1993.—El Director general, Julián Álvarez Álvarez.

Ilmo. Sr. Secretario general de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

28937 RESOLUCION de 29 de octubre de 1993, de la Oficina Española de Patentes y Marcas, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada por el Tribunal Superior de Justicia de Madrid, declarada firme en el recurso contencioso-administrativo número 2.205/1986 (nuevo 1.752/1989), promovido por don Vicente Palop Arcón.

En el recurso contencioso-administrativo número 2.205/1986 (nuevo 1.752/1989), interpuesto ante la Audiencia Territorial de Madrid por don Vicente Palop Arcón contra Resoluciones del Registro de la Propiedad Industrial de 18 de junio de 1985 y 3 de abril de 1987, se ha dictado, con fecha 3 de diciembre de 1992, por el Tribunal Superior de Justicia de Madrid, sentencia, declarada firme, cuya parte dispositiva es como sigue:

«Fallamos: Que desestimando el recurso contencioso-administrativo mantenido por el Procurador don Javier Ungría López, en nombre y representación de don Vicente Palop Arcón, contra el acuerdo del Registro de la Propiedad Industrial de 18 de junio de 1985, que denegó el Registro del modelo industrial número 105.894, así como el que, en 3 de abril de 1987 desestimó la reposición interpuesta contra aquél, debemos declarar y declaramos que no ha lugar a lo pedido en la demanda, por estar los actos impugnados dictados en conformidad con el ordenamiento jurídico; sin costas.»

En su virtud, este Organismo, en cumplimiento de lo prevenido en la Ley de 27 de diciembre de 1956, ha tenido a bien disponer que se cumpla en sus propios términos la referida sentencia y se publique el aludido fallo en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 29 de octubre de 1993.—El Director general, Julián Álvarez Álvarez.

Ilmo. Sr. Secretario general de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

28938 RESOLUCION de 29 de octubre de 1993, de la Oficina Española de Patentes y Marcas, por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada por el Tribunal Superior de Justicia de Madrid, declarada firme en el recurso contencioso-administrativo número 1.173/1990, promovido por «Larios, Sociedad Anónima».

En el recurso contencioso-administrativo número 1.173/1990, interpuesto ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid por «Larios, Sociedad Anónima», contra Resoluciones del Registro de la Propiedad Industrial de 20 de enero de 1989 y 2 de abril de 1990, se ha dictado, con fecha 18 de junio de 1993, por el citado Tribunal, sentencia, declarada firme, cuya parte dispositiva es como sigue:

«Fallamos: Desestimamos el presente recurso contencioso-administrativo, sin que proceda hacer expresa declaración en materia de costas.»

En su virtud, este Organismo, en cumplimiento de lo prevenido en la Ley de 27 de diciembre de 1956, ha tenido a bien disponer que se cumpla en sus propios términos la referida sentencia y se publique el aludido fallo en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 29 de octubre de 1993.—El Director general, Julián Álvarez Álvarez.

Ilmo. Sr. Secretario general de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

28939 ORDEN de 24 de noviembre de 1993 por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Mahón» y su Consejo Regulador.

El Reglamento de la Denominación de Origen «Mahón» y su Consejo Regulador fue ratificado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 24 de junio de 1985.

La experiencia de más de doce años, los estudios e investigaciones realizadas por la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno balear y la situación actual de la isla ha llevado al Pleno del Consejo Regulador a solicitar la modificación de algunos artículos del Reglamento vigente.

Aprobada la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Mahón» por Decreto 49/1993, de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno balear, de 3 de junio de 1993, he tenido a bien disponer:

Artículo único.—Se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Mahón» y su Consejo Regulador, aprobado por Decreto 49/1993, de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno balear, de 3 de junio de 1993, que figura como anexo a la presente disposición.

DISPOSICION FINAL UNICA

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

Madrid, 24 de noviembre de 1993.

ALBERO SILLA

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

ANEXO

Se modifican, dándose nueva redacción, en su caso, los artículos 5.1, 10, 13, 15, 16, 35, 36, 42, en sus apartados 1, 3, 4 y 5 y el artículo 48 del Reglamento de la Denominación de Origen «Mahón» y su Consejo Regulador, que figura en el anexo de la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 24 de junio de 1985.

1. Se añade un nuevo párrafo al apartado 1 del artículo 5, con la redacción siguiente:

«El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca que sean autorizadas nuevas razas que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen leche apta para la elaboración del producto amparado.»

2. El artículo 10 queda redactado de la forma siguiente:

«Artículo 10.1. Queso Mahón.

a) Cuajada: Se utilizará la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de treinta minutos. Las cuajadas obtenidas en un tiempo inferior no son aptas para la elaboración del queso "Mahón". La temperatura de cuajada oscilará entre 30 y 34 grados C, debiendo mantenerse esta temperatura durante todo el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

b) Moldeado: Se realizará en moldes especiales que proporcionan la forma característica de este queso. Podrá realizarse el moldeado que se describe para el Queso Mahón Artesano.

c) Prensado: Se realizará en prensas especiales adecuadas. Podrá realizarse el prensado que se describe para el Queso Mahón Artesano.

d) Salado: Se realizará mediante inmersión en salmuera, a saturación, durante un máximo de cuarenta y ocho horas a una temperatura entre 10-15 grados C. Tras el salado las piezas se escurrirán y orearán y pasarán a los locales de maduración.

2. Queso Mahón Artesano.

a) Cuajada: Tendrá lugar después de cada ordeño. Se utilizará la dosis de cuajo precisa y deberá realizarse en un tiempo mínimo de cuarenta minutos para ser apta para la elaboración del queso protegido. La temperatura se mantendrá entre 30 y 34 grados C, durante todo el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

b) Moldeado: Se realizará embolsando la cuajada en un lienzo de algodón denominado "fogasser" suspendiéndolo por sus cuatro vértices y colocado sobre una mesa se conseguirá eliminar el suero y dar cohesión a la pasta con hábiles manipulaciones.

c) Prensado: La primera fase se realizará a mano y, una vez atado el lienzo con un cordel, denominado "lligam", se coloca la pieza en una prensa individual exenta de paramentos laterales, a presión constante durante un tiempo de seis a diez horas. En la cara superior del queso quedará grabado en relieve un dibujo característico denominado "mameña", originado por los pliegues del lienzo en el lugar donde estaba atado.

d) Salado: Retirado el queso de la prensa, se le liberará del lienzo y se le sumergirá en salmuera, a saturación, y a una temperatura óptima de 10-15 grados C, durante un máximo de cuarenta y ocho horas. Después se trasladará a locales ventilados, donde se escurrirán y orearán, comenzando el desarrollo de la flora superficial, pasando a continuación a los locales de maduración.

3. El artículo 13 queda redactado de la forma siguiente:

«En la maduración de los quesos amparados por la denominación de origen "Mahón" se aplicarán las prácticas de volteos y limpieza necesarias, hasta que el queso adquiera sus características peculiares, siempre que estén autorizadas por el Consejo Regulador, quedando expresamente autorizado el tratamiento periódico de la corteza con aceite de oliva.»

4. El artículo 15 queda redactado de la forma siguiente:

«Atendiendo, de una parte, a que se haya o no sometido la leche a un proceso y/o método de conservación antes de la elaboración del queso, y de otra, al grado de maduración de éstos, los quesos amparados por la denominación de origen responden a los siguientes tipos:

a) Queso Mahón, elaborado en las queserías industriales autorizadas, a partir de leche sometida a algún proceso y/o método de conservación. Se denominará curado al queso con una maduración mínima de ciento cincuenta días, denominándose semicurado al queso con un tiempo de maduración inferior.

b) Queso Mahón Artesano, elaborado con leche cruda, no sometida a proceso o método de conservación alguno, en las queserías artesanales autorizadas. Se denominará curado el queso con una maduración mínima de ciento cincuenta días, denominándose semicurado al queso con un tiempo de maduración inferior.»

5. El artículo 16 queda redactado de la forma siguiente:

«Artículo 16.1. El Queso Mahón es un queso de pasta prensada, elaborado exclusivamente con leche de vaca y oveja de las razas a las que se refiere el artículo 5, y con una proporción máxima de leche de oveja del 5 por 100 sobre el total. Al término de su maduración presenta las siguientes características:

Forma: Paralelepípedica de cantos y aristas redondeados.

Dimensiones: Sensiblemente cuadrado y con altura entre 5 y 9 centímetros.

Peso: Entre 1 y 4 kilogramos por pieza. Excepcionalmente podrán admitirse piezas mayores.

Corteza: De consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo y pardo-amarillento.

Pasta: Textura firme, corte entero y color amarillo marfil. Sabor y aroma característicos.

Ojos: De forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso. Su tamaño es variable, no superando el de un guisante.

Grasa: No inferior al 38 por 100 sobre el extracto seco.

Extracto seco total: No inferior al 50 por 100.

Cualidades sensoriales: Serán las características de los quesos tradicionalmente elaborados en Menorca.

2. El Consejo Regulador podrá establecer las características químicas, físicas y/o sensoriales de los quesos amparados. Los quesos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido las características definidas en este Reglamento y por el Consejo Regulador no podrán ser amparadas por la Denominación de Origen "Mahón" y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 34.»

6. El artículo 35 queda redactado de la forma siguiente:

«Artículo 35.1. El Consejo Regulador es un organismo integrado en la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, como órgano descentralizado de la misma con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que dictaminan los artículos 98 y 101 de la Ley 25/1970.

2. Su ámbito de competencias, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 37, estará determinado:

a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción, elaboración y maduración.

b) En razón de los quesos, por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Censos y Registros.»

7. El artículo 36 tendrá la redacción siguiente:

«Artículo 36.1. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

2. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca la aprobación de normas para la mejora y/o control de calidad.»

8. El apartado 1 del artículo 42 queda redactado de la forma siguiente:

«Artículo 42.1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal y/o servicios necesarios, que figuren dotados en los presupuestos del propio Consejo.»

9. El apartado 3 del artículo 42 queda redactado de la forma siguiente:

«3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas el Consejo, contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en el Director de los mismos que será designado por el Consejo a propuesta del Presidente.»

10. El apartado 4 del artículo 42 queda redactado de la siguiente forma:

«4. Para los servicios de control o vigilancia, contará con Inspectores y/o Servicios de Inspección. Estos Inspectores y/o Servicios de Inspección serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el organismo competente de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre el ganado ubicado en la zona de producción.

b) Sobre las queserías e instalaciones situadas en las zonas de producción, elaboración y maduración.

c) Sobre la leche y quesos en las zonas de producción, elaboración y maduración.

d) Sobre los quesos protegidos en todo el territorio nacional.»

11. El apartado 5 del artículo 42 queda redactado de la forma siguiente:

«5. El Consejo Regulador podrá contratar para efectuar trabajos urgentes, el personal y/o servicios necesarios, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.»

12. Se modifica el artículo 48 en el sentido de que donde diga «veedor» deberá decir «Inspector y/o Servicios de Inspección».

28940 ORDEN de 30 de noviembre de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Idiazábal» y su Consejo Regulador.

Por Orden de este Departamento de 1 de octubre de 1987, se ratificó el Reglamento de la Denominación de Origen «Queso Idiazábal» aprobado por Orden de 25 de noviembre de 1986 del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, modificado posteriormente por Orden del mismo Departamento de 26 de mayo de 1987.

Dado que en parte de la Comunidad Foral de Navarra, se elaboran quesos similares, en cuanto a materia prima, procesos y caracteres organolépticos, existiendo zonas de pastoreo común en las épocas de transhumancia y transterminancia, de común acuerdo los Servicios competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco y de la Comunidad Foral de Navarra y en colaboración con la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, han elaborado un nuevo Reglamento que contempla la ampliación de la zona de producción y contiene las adaptaciones necesarias a la evolución de las disposiciones sobre la normativa de denominaciones de origen y específicas, correspondiendo a este Ministerio su conocimiento y aprobación.

En su virtud dispongo:

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

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Idiazábal» continuará ejerciendo las funciones que le correspondan hasta la constitución del nuevo Consejo Regulador de conformidad con lo que prevé el artículo 30 de este Reglamento.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 1 de octubre de 1987, por la que se ratifica el Reglamento de la D.O. «Queso Idiazábal».

DISPOSICION FINAL

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

Madrid, 30 de noviembre de 1993.

ALBERO SILLA

Imos, Sres. Secretario general de Alimentación y Director general de Política Alimentaria.

ANEJO

REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «IDIAZABAL» Y SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO 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, en el Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, y en el Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, quedan protegidos con la denominación de origen «Idiazábal» los quesos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y maduración, 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, a los nombres geográficos de «Urbasa», «Urbia», «Entzia», «Gorbea», «Orduña», «Andía», «Aralar», «Carranza», «Bidasoa-Baztán», «Orbaiceta», «Ulzama», «Valcarlos» y «Pirinceo Navarro».

2. Queda prohibida, en otros quesos o cuajadas, 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 «tipo», «gusto», «estilo», «elaborado 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 los quesos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador, a los Organismos competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco, de la Comunidad Foral de Navarra y a la Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II

De la producción de leche

Art. 4.º La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso «Idiazábal» comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas Lacha y Carranzana en Alava, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal.

Art. 5.º 1. La leche que se utilice para la elaboración del queso «Idiazábal» será exclusivamente de oveja de las razas Lacha y Carranzana.

2. El Consejo Regulador fomentará la constitución de rebaños de las razas Lacha y Carranzana, con las dimensiones óptimas que permitan su adecuada explotación, así como 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 «Idiazábal» serán supervisadas por el Consejo Regulador, a los efectos de inscripción en los Registros a los que se refieren los artículos 13 y 14.

4. La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales: con el aprovechamiento directo de los mejores pastos 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 de queso «Idiazábal» responda a sus características peculiares.

Art. 6.º La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas sanas que reúnan las condiciones que a continuación se relacionan:

a) La leche estará exenta de calostros y de productos medicamentosos, 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 conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasas y proteína, conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 45 por 100 sobre el extracto seco.

c) El Consejo Regulador podrá revisar las exigencias precedentes al objeto de introducir las modificaciones que procedan.

Art. 7.º 1. El ordeño de las ovejas se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene posibles, para obtener una leche limpia, con reducida contaminación y carga microbiana.

2. La leche se conservará a una temperatura inferior a 10°C para evitar el desarrollo microbiano, para lo cual el Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que posean o instalen técnicas adecuadas para el enfriamiento y conservación de la leche antes de su recogida.

3. La recogida y transporte de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore, siendo vigiladas y controladas estas operaciones por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO III

De la elaboración y maduración

Art. 8.º La zona de elaboración y maduración del queso «Idiazábal» coincide con su zona de producción, siempre que la materia prima que se utilice proceda exclusivamente de la misma.

Art. 9.º Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y queso el control de fabricación, maduración y conservación, seguirán los procesos que se mencionan específicamente en el artículo siguiente y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales del queso amparado por la denominación de origen.