

su artículo 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de inscripción en el registro comunitario o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud correspondiente.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma que corresponda.

Por lo tanto, recibida la solicitud de la Asociación de Fabricantes de Mantecados de Estepa, procede la publicación de un anuncio sobre la solicitud de inscripción en el registro comunitario antes referido, así como la publicación del documento único, previsto en el anexo I del Reglamento (CE) número 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que figura como anexo de esta Resolución.

La oposición a la inscripción de la Indicación deberá dirigirse al siguiente órgano competente de la Comunidad Autónoma de Andalucía:

Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Calle Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla.

Teléfono: 34-955032278.

Fax: 955032112.

Correo electrónico: dgipa@juntadeandalucia.es.

En Sevilla, a 23 de enero de 2008.—El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

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.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Mantecado de Estepa».

Número CE: DOP () IGP (X).

1. Denominación: Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Mantecado de Estepa».

2. Estado miembro o tercer país: España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1 Tipo de producto (según la clasificación del anexo II): Clase 2.4: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Los productos que ampara esta indicación geográfica protegida bajo el nombre de «Mantecados de Estepa» son los mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino. El mantecado, rosco de vino y polvorón, son piezas de masa homeada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo, y azúcar glas (azúcar molida), como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada.

Son de color marrón tostado, compacto en su exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar. La presentación de cada uno de los productos se hace diferente, siendo el mantecado de forma redondeada, el polvorón oblongo y azúcar glas como cobertura en su parte superior y el rosco de vino, con forma de anillo y cobertura de azúcar glas en su totalidad.

Para el caso de los alfajores, y dado que es un producto diferente en su aspecto exterior y proceso productivo, su descripción y tratamiento lo haremos diferente. Es un producto de profundas reminiscencias árabes, con forma cilíndrica o rectangular, de pequeño tamaño y envuelto totalmente en azúcar glas, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, azúcar glas, almendra, y aromas, como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada.

Son de color marrón en su interior y blanco en el exterior. La cobertura de azúcar glas le proporciona un aspecto

compacto en su exterior y con intenso sabor dulce debido a la mezcla de azúcar glas y almíbar.

Los productos fabricados bajo las especificaciones descritas en la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», cumplirá con los siguientes parámetros físico-químico y microbiológicos:

Humedad: Menor del 5% excepto para el alfajor que será menor del 16%.

Actividad de agua: Menor de 0,650.

PH: menor de 6'5.

Mohos y levaduras: Menor de 500 ufc/g.

«E. coli»: Ausencia/g.

«Staphylococcus aureus»: Ausencia/0,1 g.

«Salmonella»: Ausencia/25 g.

«Clostridium» sulfito-reductores: Menor de 1000 ufc/g.

Con respecto a los aditivos, éstos pueden ser usados y serán aquellos que estén permitidos por la legislación vigente.

3.3 Materias primas: No se contemplan.

3.4 Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal): No se contemplan.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida: El proceso de fabricación de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» comienza con la recepción de materias primas. Las cuales primas serán sometidas a los correspondientes análisis físico-químico y microbiológicos y organolépticos.

La almendra, el azúcar y la harina son sometidas a un acondicionamiento previo a su entrada en el proceso de elaboración.

El siguiente paso en el proceso de elaboración es el amasado.

A continuación se procede a la formación de las piezas. Esta operación se realiza tanto de forma manual como de forma mecánica.

Todos los productos, se someten a un proceso de horneado, que no deberá ser inferior a 8 minutos, y hasta que el producto alcance una textura y tonalidad homogénea en su interior, excepto el alfajor, el cual se somete a un proceso de bañado en almíbar.

Una vez terminado el horneado se procede al atemperado-enfriado de los productos. Éstos deben enfriarse para bajar la temperatura del producto por debajo de 10 °C.

Finalmente se procede al liado de los productos.

3.6 Normas especiales en el corte en lonchas, el rallo el envasado, etc.: Se procede al liado de los productos en los formatos admitidos por el Consejo Regulador siempre dentro de la línea de «flow-pack», en papel celofán, para los productos liados de forma mecánica y termosellados, y de doble fleco en papel de seda, para los productos liados tanto de forma mecánica como manual.

Una vez liados, se introducen en los estuches correspondientes admitidos por el Consejo Regulador y quedan en la zona de almacenamiento de productos terminados en las condiciones óptimas para su correcta conservación.

El envasado se debe realizar en la zona geográfica delimitada en la Indicación Geográfica Protegida para salvaguardar la calidad del producto fabricado. Los productos deben ser liados inmediatamente posterior a su fabricación y tras pasar por un atemperado, previo, para bajar la temperatura del producto por debajo de 10 °C, así evitaremos que el producto se rompa debido a su fragilidad, y se conservarán las características físico-químicas y organolépticas descritas.

Así mismo, conseguimos que las inspecciones, que se lleven a cabo por parte del Consejo Regulador, puedan ser más completas y eficaces, al inspeccionarse la totalidad de los procesos productivos, garantizando el control desde el inicio de la cadena productiva con el control de las materias primas, hasta la expedición, incluyendo y verificando que las condiciones de almacenamiento no se alteran en ningún momento de forma que afecte a la calidad del producto final.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: Tanto las envueltas como los estuches portarán etiquetas y contraetiquetas en las que figurará obligatoriamente la mención de Indicación Geográfica Protegida.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica: El término municipal de Estepa se encuentra ubicado en la provincia de Sevilla. Se sitúa en el ángulo SE, en el tránsito entre la campiña, asociada a la depresión del Guadalquivir, y las primeras estribaciones de las sierras Subbéticas.

Abarca una superficie aproximada de 202,46 km² y una población de 12.000 habitantes.

En dicho término municipal es donde se asientan la totalidad de las industrias dedicadas a la elaboración y envasado de los productos que abarca esta Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», coincidiendo la zona de elaboración con la de envasado.

5. Vínculo con la zona geográfica: Esta Indicación Geográfica Protegida se basa en la reputación del producto adquirida a lo largo de los más de 100 años que llevan fabricando estos productos.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica: Estepa durante la campaña se transforma en una ciudad que vive por y para el mantecado, rara es la familia que, por tradición, no se dedican a algunas de las labores que se desarrollan en las más de 20 fábricas que actualmente producen mantecados. Este hecho hace que hoy en día, las empresas tengan un fuerte carácter familiar y vayan pasando de padres a hijos, llegando algunas fábricas a ser dirigidas por la tercera generación familiar.

Como consecuencia del proceso de industrialización sufrido en la fabricación de los mantecados para satisfacer la demanda del mercado, en Estepa se han desarrollado multitud de industrias satélites necesarias para la fabricación y comercialización de los mantecados de Estepa. Estas industrias van, desde las industrias dedicadas al termoconformado, imprentas, almacenes de materias primas, hasta los talleres dedicados a la automatización de las líneas de producción.

5.2 Carácter específico del producto: El origen del mantecado se remonta al siglo XVI donde se producía una mezcla de cereales con los excedentes de manteca de cerdo.

Fruto de la casualidad o de la necesidad, lo cierto es que, en los hogares estepeños se elaboraba para autoconsumo unos primitivos dulces a partir de la manteca de cerdo recién sacrificado, que junto a la harina de trigo y el azúcar componía una especie de tortas, de hecho se cocían en «torteras», que pueden interpretarse como unos parientes lejanos y más rústicos de los actuales mantecados.

Si bien, en casi todos los hogares se producían las «tortas de manteca», las de Micaela Ruiz Téllez gozaban de una gran reputación debido a su exquisito proceso de elaboración, ya que refinaba la harina, la tostaba y hacía más suave aquella primitiva elaboración. Aconsejada por el dueño de la imprenta, inicia la venta de sus productos utilizando a tal efecto la profesión de su marido. Su marido era transportista haciendo la ruta Estepa-Córdoba.

Con objeto de mejorar su sabor y de que los productos no se resintieran durante posibles desplazamientos largos, Micaela introdujo modificaciones en la elaboración, entre ellas el secado exterior.

Actualmente los productos que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Mantecados de Estepa» son los mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto: El hecho de que se lleven haciendo en Estepa más de un siglo mantecados, polvorones, roscos de vino y alfajores, y que éstos gocen de una gran reputación y prestigio dentro de la pastelería navideña, no es gracias al azar, sino fruto del esfuerzo y dedicación de cada generación que han ido velando por mantener y mejorar la calidad de unos productos originarios de la zona, que posteriormente otras comarcas han empezado a producir. Esto ha dado lugar a que directa e indirectamente, una gran cantidad de la población estepeña dedique su tiempo a trabajar, durante la campaña del mantecado, a la elaboración de éstos productos.

Sevilla, 23 de enero de 2008.—El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

7.108/08. **Resolución de 21 de enero de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la denominación de origen protegida «Aceituna Aloreña de Málaga».**

El Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las soli-

citudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de inscripción en el registro comunitario o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud correspondiente.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma que corresponda.

Por lo tanto, recibida la solicitud de la asociación prodenominación de origen «Aceituna Aloreña de Málaga», procede la publicación de un anuncio sobre la solicitud de inscripción en el registro comunitario antes referido, así como la publicación del documento único, previsto en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que figura como anexo de esta Resolución.

La oposición a la inscripción de la denominación deberá dirigirse al siguiente órgano competente de la Comunidad Autónoma de Andalucía:

Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Calle Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla.

Teléfono: 34-955032278.

Fax: 955032112.

Correo electrónico: dgipa@juntadeandalucia.es.

Sevilla, 21 de enero de 2008.—El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

Anexo

Documento único

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

«Aceituna Aloreña de Málaga».

N.º CE:

DOP (X) IGP ().

1. Denominación: Denominación de origen (DOP) «Aceituna Aloreña de Málaga».

2. Estado Miembro o tercer país: España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1 Tipo de producto (según la clasificación del anexo II): Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Definición: Aceituna de mesa aliñada obtenida del fruto del olivo (*Olea europea*, L.) de la variedad aloreña, sano, cogido en el estado de madurez adecuado antes del envero, partidas, endulzadas en salmuera mediante fermentación natural y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimiento con especies u oleorresinas basadas en esos mismos productos naturales en una proporción que oscila entre el 1-3%. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años.

Las aceitunas aloreñas de Málaga en sus tres formas de preparación, verdes frescas, tradicionales y curadas cuentan con unas características físico-químicas comunes que se deben exclusivamente a la variedad y forma de preparación de la zona originaria de producción y transformación:

Son aceitunas curadas en salmuera. Dado su bajo contenido en oleuropeína estas aceitunas no necesitan tratamiento con sosa cáustica para poder endulzarlas, por lo tanto serán aceitunas sin tratamiento con sosa cáustica, únicamente endulzadas con agua y sal, y aliñadas con

tomillo, hinojo, ajo y pimiento. Se trata de aceitunas al natural con mayor o menor grado de fermentación.

Hueso flotante, que se desprende fácilmente de la pulpa. Este es un atributo valorado muy positivamente en las aceitunas de mesa.

Presencia, junto con las aceitunas, de los aliños naturales: Ajo, tomillo, hinojo y pimiento. Si bien, puede asimismo ser preparada con especias u oleorresinas basadas en esos mismos productos naturales, en un porcentaje que oscila entre el 1 y el 3%.

Por lo que respecta a los aspectos internos, hay que destacar la magnífica valoración que los paneles de cata otorga a su relación pulpa/hueso, su homogeneidad, su textura crujiente. Así como su firmeza de pulpa.

Al tratarse de un producto no tratado con álcali destaca la presencia de la piel y su fibrosidad.

Con relación al olor/sabor destaca las buenas valoraciones que las diferentes pruebas organolépticas de paneles analíticos de catadores han otorgado para sus aliños, destacando cualidades tales como aromático, equilibrio de sal adecuado para su pincelada de amargor (también característico de la preparación sin tratamiento alcalino), etc. El grado de amargor estará en función del grado de fermentación de la aceitunas, en este sentido las aceitunas verdes frescas serán en general mas amargas que las aceitunas con una fermentación completa.

El proceso de transformación de las aceitunas aloreñas de Málaga puede dar lugar a tres productos diferenciables según la forma y proceso evolutivo de la fermentación de las aceitunas:

Aceitunas aloreñas de Málaga verdes frescas: Son las aceitunas que después del partido pasan directamente a bombonas que se colocan en lugar fresco, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas y físico-químicas propias de esta elaboración, o cámaras frigoríficas donde se conservan a una temperatura máxima de 15 °C, pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características organolépticas y físico-químicas propias de esta forma de preparación. Deben transcurrir como mínimo de tres días desde que se parten las aceitunas y se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

Aceitunas aloreñas de Málaga tradicional: Son las aceitunas que tras el proceso de recepción, clasificación y partido son colocadas en bombonas que se depositan en locales sin climatización y donde permanecen un mínimo de veinte días antes de su envasado para el consumo. En estas condiciones podrán permanecer mientras no se alteren sus características organolépticas y físico-químicas propias de esta forma de preparación.

Aceitunas aloreñas de Málaga curadas: Este tipo de aceitunas una vez recepcionadas y lavadas son colocadas sin partir en fermentadores donde sufren un proceso de curado mínimo de noventa días antes del envasado. Pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características físico-químicas y organolépticas propias de esta forma de preparación.

3.3 Materias primas: No se contemplan.

3.4 Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal): No se contemplan.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida: No se contemplan.

3.6 Normas especiales en el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.: Las aceitunas aloreñas de Málaga tradicional y curadas siguen el mismo proceso de envasado que las aceitunas verdes frescas, en función de las distintas categorías que se recogen en el reglamento de la denominación de origen de las «Aceitunas Aloreñas de Málaga», es decir, categoría suprema y superior.

Esta operación se va realizando según van llegando los pedidos. Cuando las aceitunas van a ser envasadas se les añade los aliños típicos de la comarca.

Para alargar el periodo de comercialización, se puede someter a algún tipo de tratamiento, como puede ser la pasterización o el envasado al vacío con atmósfera modificada, siempre que el producto final conserve sus características organolépticas y físicas originarias.

Es obligatorio el envasado en origen. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación de origen, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda de que los controles efec-

tados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la Denominación de Origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto.

Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: En las etiquetas y contra-etiquetas, figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga». Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica: La zona de producción se encuentra situada en el sureste de la provincia de Málaga y engloba a un total de 19 municipios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís y Yunquera.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1 Carácter específico de la zona geográfica: La comarca natural del Guadalhorce (sierra de las Nieves y valle del Guadalhorce), está incluida dentro del dominio de las cordilleras Béticas. Dentro de este sistema el valle del río Guadalhorce, queda definido por un conjunto de sierras y serretas. Esta distribución montañosa hace que la zona de producción quede perfectamente definida quedando únicamente abierta por la desembocadura del río Guadalhorce.

El clima de la comarca es un híbrido entre el continental y el clima típico de la cuenca mediterránea, dando lugar a un microclima muy peculiar permite el desarrollo de gran diversidad de cultivos desde algunos típicos de zona tropical como el aguacate hasta los cultivos cerealistas de las zonas de campiña. En este entorno el olivar se encuentra situado principalmente en zonas de secano en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual unido a la benignidad del clima van a influir decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol etc.

Por otro lado nos encontramos una orografía muy accidentada, el olivar se sitúa en las laderas que circunda el valle del Guadalhorce perfectamente definido por un conjunto montañoso que lo rodea y define, es decir, se sitúan sobre terrenos marginales y pobres, no se trata este de un olivar de campiña de alta productividad, sino de un olivar de baja productividad, pero donde se produce un producto cuya calidad es inigualable.

Dentro de las técnicas culturales de manejo del cultivo del olivar en la comarca del valle del Guadalhorce, la que más repercusión tiene sobre las características finales del producto es la poda, esta técnica se caracteriza en la comarca por la severidad de la misma y la estructura final del árbol. En esta poda se actúa principalmente sobre los ramas mas jóvenes, no eliminándose las ramas principales del árbol que tienen una estructura tipo vaso sobre las que se deja una vegetación muy clara, eliminando gran parte de las ramas secundarias. Lo que le confiere una estructura muy singular al árbol de forma esférica.

El proceso de aderezo comprende los distintos tratamientos a los que se someten las aceitunas para eliminar el amargor así como el aliñado de estas. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años. Prácticamente se sigue haciendo como antaño, por lo que es una forma de preparación muy diferenciada y particular de la zona originaria de este producto.

5.2 Carácter específico del producto: El contenido en oleuropeínas. La oleuropeína es el polifenol que le confiere el sabor amargo a las aceitunas, en las aceitunas aloreñas de Málaga este se sitúa sobre 103 mg/kg por lo que las aceitunas se pueden endulzar únicamente con un tratamiento con salmuera. En prácticamente cuarenta y ocho horas en agua con sal las aceitunas están dulces.

Posee un hueso flotante que hace que el hueso se desprenda con gran facilidad de la pulpa. Tradicionalmente en la comarca para determinar el momento óptimo de la recolección se corta la aceituna por el ecuador y si se podía despegar la pulpa el hueso fácilmente indica que ese era el momento óptimo de la recolección. Esta es una cualidad muy buscada en las aceitunas de mesa y que no muchas poseen.

Sabor y textura. Este tipo de aceitunas tiene una textura porosa lo que permite que se tomen los aliños típicos

utilizados para su preparación con gran facilidad. Con textura crujiente y firme característica de una aceituna que no ha sido sometida a un tratamiento de cocido.

La relación pulpa/hueso es de los más altos dentro de las aceitunas de mesa lo que significa que la relación entre diámetro de la aceituna y el diámetro del hueso es muy alto, es decir que el porcentaje de pulpa es mayor.

Las aceitunas aloreñas de Málaga se sitúan en un calibre que va desde el 140-260.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto: Como ya se ha comentado el olivo es un árbol muy susceptible a las condiciones ambientales en las que se cultiva y al manejo que se haga del mismo. El olivo cuenta con gran versatilidad para adaptarse a las condiciones del entorno.

En este sentido hemos de destacar que la zona de producción del olivar aloreño esta perfectamente delimitada por una cadena montañosa que condiciona sus especiales características climatológicas, edafológicas y orográficas de la zona de producción lo que unido al saber hacer de la gente del lugar ha definido un producto claramente diferenciables del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.

El contenido de oleuropeína de las aceitunas aloreñas de Málaga es uno de los elementos que más ha determinado el proceso de preparación y elaboración de este tipo de aceitunas. Su bajo contenido en este polifenol determina que las aceitunas puedan endulzarse en unos días con un simple tratamiento con salmuera, hecho que también viene influenciado porque las aceitunas se parten lo que permite que la salmuera penetre más fácilmente en el interior del fruto para eliminar este componente que le confiere el sabor amargo a las aceitunas.

El proceso de aderezo en salmuera de las aceitunas aloreñas de Málaga han determinado que este producto tenga una textura fibrosa y crujiente, ya que al no utilizar el cocido con sosa cáustica las aceitunas se conservan con la textura fibrosa del fruto fresco. Esta textura fibrosa también influenciada por la tipología de suelos sobre los que se ubican los olivares, situados normalmente en zonas de montaña sobre terrenos marginales.

La facilidad de despegue del hueso, conocido en la zona como hueso flotante, ha influido decisivamente sobre la forma de preparación de las aceitunas aloreñas de Málaga. Esta característica permite que las aceitunas puedan prepararse partidas quedando el hueso libre en el interior de la pulpa, esta característica es conocida en la zona como hueso flotante. Para determinar el momento óptimo de la recolección tradicionalmente en la zona se cortaba la aceituna por el ecuador y si se podía separar las dos mitades nos indicaba que era el momento óptimo de la recolección.

El sabor y aroma propio de las aceitunas aloreñas de Málaga esta íntimamente vinculado a su forma de preparación, en la zona se utilizan una mezcla de plantas aromáticas, propias de esta comarca, tomillo, hinojo, pimienta y ajo. Siendo el más característico el tomillo, típico de las zonas calizas que circundan la zona de producción.

El calibre de las aceitunas aloreña de Málaga es otra de las características más apreciadas y valoradas de este producto. Para conseguir estos tamaños los agricultores deben seguir unas técnicas de poda típicas de la zona que se diferencian por la severidad de la misma y la forma circular y clara de la misma. Este tipo de técnicas culturales también influyen sobre la relación pulpa hueso, siendo esta clasificada como excelente por los paneles de cata.

7.133/08. **Resolución de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Córdoba, por la que se otorga a «Gas Natural Distribución SDG, S.A.» autorización administrativa, reconocimiento, en concreto, de la utilidad pública y aprobación del proyecto de ejecución de las instalaciones de gas natural «Ampliación de la Red de Córdoba Ramal Este. Punto de Entrega en Alcolea (Córdoba)» (expediente 06/007-RGC).**

Antecedentes de hecho

Primero.—Con fecha 27 de marzo de 2006, la entidad «Gas Natural Distribución SDG, S.A.» presentó solicitud

de autorización administrativa, reconocimiento, en concreto, de la utilidad pública y aprobación de la ejecución de las instalaciones correspondientes al proyecto «Ampliación de la Red de Córdoba Ramal Este. Punto de Entrega en Alcolea (Córdoba)», que discurrirá por el término municipal de Córdoba.

Segundo.—De acuerdo con los artículos 78 y 96 del Real Decreto 1434/2002, de 27 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de gas natural; la Ley 34/1998, de 7 de octubre, del Sector de Hidrocarburos; artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954; así como el Decreto 292/1995, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Evaluación de Impacto Ambiental, se sometió el expediente a información pública, insertándose anuncios en el Diario «Córdoba», de 21 de julio de 2006; Diario «El Día de Córdoba», de 21 de julio de 2006; «Boletín Oficial de la Provincia de Córdoba» n.º 176, de 27 de septiembre de 2006, con rectificación de errores en el «Boletín Oficial de la Provincia de Córdoba» n.º 186, de 11 de octubre de 2006; «Boletín Oficial del Estado» n.º 236, de 3 de octubre de 2006, así como en el tablón de edictos del Ayuntamiento de Córdoba, habiéndose presentado una alegación en los términos que se indica:

Rafael Cañete Guerra, señala que figura en el expediente como titular de la finca CO-CO-6, cuando el referido terreno es copropiedad con otros propietarios que se relacionan, lo que justifica mediante escritura pública. Habiéndose subsanado el error, siendo los titulares correctos Enriqueta Cañete Guerra, María de Lourdes Cañete Guerra, José Antonio Cañete Guerra, y Rafael Cañete Guerra.

Tercero.—De conformidad con lo dispuesto en los artículos 80, 84 y 98 del Real Decreto 1434/2002, se remitieron separatas del proyecto, al objeto de que prestaran su conformidad u oposición a la autorización solicitada, así como del establecimiento de los condicionados técnicos procedentes, a los siguientes organismos y entidades afectadas:

Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente.

Confederación Hidrográfica del Guadalquivir. Ministerio de Fomento. Demarcación de Carreteras del Estado en Andalucía.

Excmo. Ayuntamiento de Córdoba.

Por los organismos afectados, excepto por la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir, han sido remitidos informes en los que se detallan los condicionantes que deben cumplir las obras de construcción, para que los bienes y derechos afectados no se vean alterados para el cumplimiento del fin al que vienen destinados, siendo aceptados los condicionados por «Gas Natural Distribución SDG, S.A.».

Cuarto.—Consta en el expediente Declaración de Impacto Ambiental favorable, con una serie de condicionados, emitida por la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía de Córdoba, emitida mediante resolución de 7 de junio de 2007.

Fundamentos de Derecho

Primero.—Esta Delegación Provincial es competente para conceder la solicitada autorización administrativa, aprobación del proyecto de ejecución y reconocimiento en concreto de la utilidad pública del proyecto de instalaciones en cuestión, según lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de Reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía; Decreto del Presidente de la Junta de Andalucía 11/2004, de 24 de abril, sobre Reestructuración de Consejerías; Decreto 201/2004, de 11 de mayo, sobre Estructura Orgánica de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa; y Resolución de 28 de enero de 2004, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se delega competencias en materia de instalaciones de gas en las Delegaciones Provinciales de la Consejería.

Segundo.—La autorización administrativa, aprobación del proyecto de ejecución de las instalaciones de gas natural y la declaración en concreto de la utilidad pública, están reguladas en los artículos 81, 84 y 100, del Real Decreto 1434/2002, de 27 de diciembre, por el que se

regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de gas natural, así como en la Ley 34/1998, de 7 de octubre, del Sector de Hidrocarburos.

Vistos los preceptos legales citados y demás de general aplicación, esta Delegación Provincial, resuelve:

Primero.—Conceder autorización administrativa y aprobar el proyecto de ejecución de las instalaciones «Ampliación de la Red de Córdoba Ramal Este. Punto de Entrega en Alcolea (Córdoba)», solicitada por «Gas Natural Distribución SDG, S.A.», cuyas características principales serán las que se indican a continuación:

Todo el trazado objeto del proyecto discurre por el término municipal de Córdoba, y parte de la red de Córdoba existente, Ramal Este.

El inicio de la red en proyecto es mediante toma en carga DN6, y su trazado es de una longitud de 1.985 m en tubería DN6.

El destino de la instalación es el suministro de gas a la barriada de Alcolea.

El trazado de la tubería discurre inicialmente paralela a la carretera N-IV. Se llevarán a cabo dos cruces de la N-IV a 369 y 565 m de origen, con el fin de dejar dos válvulas para poder dar suministro a posibles clientes del polígono industrial. Al llegar al puente de Alcolea, el trazado discurre paralelo al río Guadalquivir durante 113 m, cruzando a continuación el río y la carretera de Confederación. A continuación sigue paralela a la carretera de Confederación hasta llegar nuevamente a la N-IV. A partir de aquí se bifurca en dos ramales, uno de ellos de 13 m, donde se colocará un válvula de espera para una prolongación posterior, y el otro ramal, tras cruzar la N-IV, reduce su diámetro a 3» para después entrar a la ERM APA/MPB enterrada y así suministrar gas en MPB a la barriada de Alcolea.

Las longitudes, materiales, y diámetros considerados en la red proyectada son los siguientes:

Ramal principal y cruce con el río Guadalquivir:

Longitud: 1.757 m.

Material: Acero al carbono API 5L G.R.B.

Diámetro: DN 6" (Dint=160,3 mm), e=4 mm.

Cruce con el río Guadalquivir:

Longitud: 228 m.

Material: Acero al carbono API 5L G.R.B.

Diámetro: DN 6" (Dint=193,6 mm), e=4,8 mm.

Ramal de entrada a la E.R.M.

Longitud: 61 m.

Material: Acero al carbono API 5L G.R.B.

Diámetro: DN 3" (Dint=80,9 mm), e=4 mm.

Salida de la E.R.M.

Longitud: 0,5 m.

Material: Polietileno. PE 100 SDR 17,6.

Diámetro: DN 160 e=9,1 mm.

Presupuesto: El presupuesto de ejecución del proyecto asciende a la cantidad de 405.731,00 €.

En la ejecución del proyecto de las instalaciones, habrán de tenerse en cuenta las siguientes prescripciones:

1. En todo momento deberá darse cumplimiento a la normativa de aplicación, y especialmente a las disposiciones sobre condiciones técnicas y de seguridad.

2. El plazo de ejecución de las obras será de un mes a partir de la fecha de ocupación real de las fincas afectadas, y las instalaciones se pondrán en servicio dentro de los treinta días siguientes a la recepción del acta de puesta en marcha que emitirá esta Delegación Provincial.

3. Las obras deberán realizarse de acuerdo con el proyecto presentado, con las variaciones que, en su caso, se soliciten y autoricen.

4. La ejecución de las instalaciones se deberá llevar a cabo cumpliendo las especificaciones indicadas en el Estudio de Impacto Ambiental, y en los condicionados establecidos en la Declaración de Impacto Ambiental, emitida mediante resolución de la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía de Córdoba, de fecha 7 de junio de 2007, los cuales se detallan a continuación: