

cilla. Es en ellos, junto a las demás características específicas nombradas, dónde los racimos suelen ser más sueltos, con mejor coloración y de tamaño más comercial. En el valle los suelos mas arcillosos, densos y fértiles, confieren racimos mucho mas grandes (4-5 kg) y compactos con una coloración verdosa menos comercial.

### 5.2 Carácter específico del producto:

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida «Uvas de España» es el fruto de la especie *Vitis vinifera* L., procedente de la variedad Dominga, autóctona de la zona delimitada en su pliego, de las categorías Extra y Primera ó I, destinada al consumo en fresco y cultivada, acondicionada y envasada en los términos municipales de Aledo, Alhama de Murcia y Totana, que reúna las características que a continuación se indican:

La variedad Dominga, se caracteriza por ser una uva blanca, con semillas y de estación tardía. El racimo suele nacer en las tres primeras yemas. Es de tamaño grande a muy grande (de 0,5 a 3 Kg, aproximadamente, llegando en muchos casos a 5 Kg), semiesparcidos o compactos, cilíndricos-cónicos, asimétricos y en muchas ocasiones alargados. Las bayas son muy gruesas (de 6 a 8 gr), iguales, ovoides o elipsoidales, y con dos tonos de color (uno amarillo verdoso y otro amarillo-rojizo). La pulpa, es de consistencia media, crujiente, de sabor fresco y medianamente azucarado. En su madurez los grados Brix oscilan entre los 13 y 17. Acidez total 5,47 (gr/l en tartárico). Contiene de 2 a 3 semillas, y en algunos casos 4 siendo estas muy duras.

Esta uva conserva sus cualidades tanto físicas como organolépticas hasta el mes de enero colgadas en la parrilla. Tras su recolección y acondicionamiento, las bayas deben quedar limpias, maduras y no desprovistas de su pruina natural por exceso de manipulación, por lo que se hace necesario operar antes de su conservación frigorífica. Una vez acondicionada tiene muy buena resistencia al transporte y a la conservación frigorífica.

Son amparadas por la Denominación de Origen «Uvas de España» las uvas de las categorías Extra y Primera ó I que cumplen con lo establecido en el Reglamento CE 2789/99 de la Comisión de 22 de diciembre por el que se establecen las normas de comercialización aplicables a las uvas de mesa y sus modificaciones, además de las características mínimas siguientes:

Racimos, bayas, azúcar.

Peso mínimo de racimo para la calidad extra es de 300 g y para la categoría Primera ó I es de 250 g. El diámetro medio de la baya será superior a los 23 mm para la extra y de 20 mm para la categoría Primera ó I14° Brix.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

La climatología y orografía de la zona geográfica protegida son las causas determinantes de la calidad de las «uvas de España», confiriendo a éstas las características propias descritas en el punto anterior, que alcanzan sus mejores atributos en altitudes superiores a los 500 metros, coincidentes con suelos más sueltos y pedregosos de las zonas de cultivo, a resguardo de los vientos de poniente capaces de provocar el asurado de las bayas en el momento del envero por efecto de golpes de calor, a los que esta variedad es tan sensible, y también a las prácticas de cultivo y manipulación que tradicionalmente han realizado los agricultores que les permite mantener un producto de alta calidad y conservación.

Se pone así de manifiesto, que la reputación de estas uvas se debe a la influencia del medio geográfico que, como bien recoge la bibliografía consultada, dio origen a esta variedad de uva Dominga, gracias a las condiciones que reúne el entorno de Sierra España y que son absolutamente necesarias para que pueda darse este cultivo con la pureza de su variedad y sin mutaciones que la desvirtúen.

Murcia, 9 de enero de 2008.—Dirección General de Industrias y Asociacionismo Agrario.

## COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

10.977/08. **Resolución de la Dirección General de Política Energética y Minas por la que se autoriza a Endesa Distribución Eléctrica, S. L., una posición a 220 kV denominada «Arcelor» en la subestación de «Cartujos», en el término municipal de Zaragoza, en la provincia de Zaragoza.**

Visto el expediente incoado en el Área de Industria y Energía de la Subdelegación del Gobierno en Zaragoza, a instancia de Endesa Distribución Eléctrica, S. L., con domicilio a efectos de notificaciones en Zaragoza, calle San Miguel, 10, solicitando autorización administrativa y aprobación del proyecto de ejecución de la ampliación de la instalación arriba citada.

Visto el acuerdo de fecha 16 de noviembre de 2006 alcanzado entre Endesa Distribución Eléctrica, S. L., y Red Eléctrica de España, S. A., en el que se expone que:

«Endesa Distribución Eléctrica, S. L.», y «Red Eléctrica de España, S. A.», han llegado a un acuerdo en virtud del cual las posiciones de red de la subestación incluyendo la posición de línea 220 kV Monte Torrero, posición de línea 220 kV, Peñafior, las barras y la posición de acoplamiento, así como todos aquellos activos de comunicaciones, protecciones, control, servicios auxiliares, terrenos edificaciones y demás elementos auxiliares, eléctricos o no necesarios para el adecuado funcionamiento de las instalaciones específicas de las posiciones de red antes definidas son propiedad de Red Eléctrica, y el resto de la subestación, incluyendo la posición de línea Arcelor, las dos (2) posiciones de transformador 220/45 kV 100 MVA, los transformadores y los parques de 45 y 15 kV, así como todos aquellos activos de comunicaciones, protecciones, control, servicios auxiliares, terrenos, edificaciones y demás elementos auxiliares, eléctricos o no, necesarios para el adecuado funcionamiento de estas instalaciones son propiedad de Endesa Distribución Eléctrica, S. L., y que por lo tanto las resoluciones de autorización administrativa, de aprobación de proyecto de ejecución y de acta de puesta en servicio correspondientes a las citadas posiciones de red sean otorgadas a nombre de Red Eléctrica y las resoluciones de autorización administrativa, de aprobación de proyecto de ejecución y de Acta de Puesta en Servicio correspondientes al resto de las instalaciones sean otorgadas a nombre de Endesa Distribución Eléctrica, S. L.»;

Resultando que la subestación fue autorizada por Resolución de fecha 10 de junio de 2005.

Resultando que la petición ha sido sometida a información pública a los efectos establecidos en el artículo 125 del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica, no presentándose alegación ni oposición alguna durante el plazo reglamentario;

Resultando que con fecha 8 de noviembre de 2006, se remite un ejemplar del proyecto al Ayuntamiento de Zaragoza, en cuyo término municipal radica la subestación, solicitando informe a los efectos previstos en el Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre; con fecha 13 de diciembre de 2006 se reitera la petición de informe; no se recibe informe por lo que se considera emitido en sentido favorable de acuerdo a lo dispuesto en el Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre.

Visto el informe favorable emitido por el Área de Industria y Energía de la Subdelegación del Gobierno en Zaragoza.

Visto el informe de la Comisión Nacional de Energía aprobado por el Consejo de Administración en su sesión celebrada el día 10 de enero de 2008.

Resultando que la ampliación de la instalación solicitada, tiene como fin permitir el suministro de energía a las nuevas infraestructuras empresariales de La Cartuja Baja y mejorar el transporte y distribución de energía eléctrica en la zona.

Resultando que la citada subestación se encuentra incluida en el documento denominado «Planificación de los Sectores De Electricidad Y Gas 2002-2011. Revisión 2005-2011» de marzo de 2006, aprobado por el Consejo de Ministros el 31 de marzo de 2006 y que el

proyecto presentado para su autorización y aprobación del proyecto se presenta como un anexo al proyecto de la subestación de Cartujos.

Considerando que se han cumplido los trámites reglamentarios establecidos en el Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre,

Esta Dirección General de Política Energética y Minas ha resuelto:

Autorizar a Endesa Distribución Eléctrica, S. L., una posición de 220 kV denominada «Arcelor» en la subestación de «Cartujos», en el término municipal de Zaragoza, en la provincia de Zaragoza, cuyas características principales son:

- Dos seccionadores de barras.
- Un interruptor automático.
- Tres transformadores de intensidad. .
- Un seccionador de línea de cuchillas.
- Tres transformadores de tensión inductivos.
- Tres pararrayos de óxidos metálicos.

La posición de línea empleará cable simple LA-545 Cardinal.

La finalidad de la ampliación de la subestación de «Cartujos», ubicada en Zaragoza tiene como fin permitir el suministro de energía a las nuevas infraestructuras empresariales de La Cartuja Baja y mejorar el transporte y distribución de energía eléctrica en la zona.

Quedan excluidos los costes de inversión de la instalación objeto de la presente autorización del régimen económico establecido en el Real Decreto 2819/1998, de 23 diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte y distribución de energía eléctrica, que por tanto, no tendrán consideración de costes a cargo del sistema. Los costes asociados a la explotación estarán sujetos al régimen económico establecido en el Real Decreto 2819/1998, de 23 de diciembre.

Contra la presente Resolución cabe interponer recurso de alzada ante el Sr. Secretario General de Energía en el plazo de un mes, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 5 de febrero de 2008.—El Director General, Jorge Sanz Oliva.

## COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

10.945/08. **Resolución de 25 de febrero de 2008, de la Dirección General de Comercio de la Consejería de Economía, Comercio e Innovación de la Junta de Extremadura, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Extremadura».**

El Reglamento 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de 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 cumplimiento de lo que establece el artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud, procederá a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y del documento único, prevista en el anexo I del Reglamento (CE) número 1898/2006, de 14 de diciembre, y establecerá 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.

En virtud de esta normativa, la Asociación Extremeña para el fomento de la Carne de Cordero, presentó la soli-

cidad de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Extremadura».

El artículo 6 del Decreto 185/2007, de 20 de julio, de estructura orgánica de la Vicepresidencia Segunda y Consejería de Economía, Comercio e innovación, establece que entre otras funciones la Dirección General de Comercio asumirá las atribuciones de dirección, impulso, gestión y propuesta en la consecución y desarrollo de las Denominaciones de Origen y Marcas de Calidad de los productos de nuestra tierra y cuantas competencias ostente la Junta de Extremadura en la materia.

De acuerdo con lo que establece el artículo 6.1 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, procede dar publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Extremadura» mediante la publicación de este Anuncio en el «Boletín Oficial del Estado», y se establece un plazo de dos meses contado desde el día siguiente al de la fecha de su publicación para que los interesados presenten las alegaciones que crean convenientes.

Mérida, 25 de febrero de 2008.—El Director General de Comercio, Pedro Antonio Jara Galán.

## Anexo I

### 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.

«Cordero de Extremadura».

Número CE: [sólo para uso en la CE].

(X) IGP ( ) DOP.

1. Denominación. «Cordero de Extremadura».
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 1.1. Carne fresca (y despojos).

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

La carne procedente de las canales de corderos controlados o de su despiece, cuyo origen son animales con las peculiaridades que se indican a continuación:

1.1 Sistema de Explotación.—Los corderos permanecerán lactando junto a sus madres en régimen extensivo, pudiéndose complementar su lactancia con concentrados compuestos fundamentalmente por cereales y leguminosas hasta el destete.

El acabado de los animales destinados a sacrificio se realizará exclusivamente en estabulación a base de concentrados elaborados fundamentalmente con cereales y leguminosas y paja de cereales.

La edad de sacrificio para los corderos nunca será superior a 100 días.

1.2 Las características raciales de los progenitores de los corderos de la IGP Cordero de Extremadura son:

Madres: De raza Merina o cruces de Merina con Merino Precoz, Merino Fleischschaf, e Ile de France, siempre que al menos el 50 por 100 de sus progenitores sean Merinos.

Padres: Cualquier raza del tronco Merino (Merino, Merino Precoz, Merino Fleischschaf, Ile de France y Berrichon du Cher), puros o sus híbridos simples.

Las características que presentan las canales de la IGP Cordero de Extremadura son:

- a) Peso: El peso de las canales será menor de 16 kg, para las procedentes de corderos macho, y menor de 14 kg para las procedentes de corderos hembra.
- b) Grado de engrasamiento: Entre Escaso (2) y Medio (3) (normativa europea de clasificación de canales Reglamentos CEE 2137/92 y 461/93).
- c) Color: Entre rosa y rosa pálido.
- d) Calidad: Primera, según Reglamento CEE 2137/92.

e) Conformación: Clase «O» y superiores (normativa europea de clasificación de canales Reglamentos CEE 2137/92 y 461/93).

f) Sin defectos en el faenado y exentas de hematomas.

g) Características de la grasa:

Grasa externa de color blanco y consistencia firme.

Grasa cavitaria de color blanco, cubriendo la mitad del riñón y nunca su totalidad.

Las características de la carne de la IGP Cordero de Extremadura.

Carne de color rosa a rosa pálido.

Características organolépticas: Posee una excelente textura muy agradable al paladar y un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular. La carne es de gran ternura y poco engrasada debido principalmente a la edad de sacrificio de los corderos, así como a los métodos de crianza. El aroma, bouquet y jugosidad, como consecuencia de la buena distribución y calidad de la grasa, son excelentes.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal).

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

El sistema de producción de las explotaciones de la I.G.P. es el extensivo y semiextensivo tradicional de la zona, siendo el extensivo el sistema o régimen aplicado a los reproductores y corderos en fase de cría.

Las prácticas de explotación de los reproductores se corresponderán con las técnicas, usos y aprovechamientos de los recursos naturales en régimen extensivo tradicional. La alimentación de los mismos se basará en el aprovechamiento de los recursos naturales de la dehesa consumidos «a diente» durante todo el año y suplementación, cuando sea necesaria, a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas. La duración y cantidad del suplemento alimenticio dependerá de los recursos existentes y de las necesidades de los animales en ese momento.

Los corderos permanecen junto a las madres y se alimentarán a base de leche materna hasta el destete (de 40 a 50 días de edad). A partir de las tres semanas de vida podrán ser suplementados con piensos de iniciación especialmente indicados para ellos. Una vez destetados, permanecen estabulados y controlados, bien en las propias naves de la explotación, o bien en cebaderos y centros de acabado inscritos en el Registro correspondiente. Su alimentación será a base de concentrados elaborados principalmente con cereales, oleaginosas y proteaginosas y paja de cereales. En la alimentación suplementaria de los corderos destinados a sacrificio se utilizarán exclusivamente piensos, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas.

Los corderos para sacrificio amparados por la Indicación Geográfica Protegida procederán de explotaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador deberán llegar al matadero perfectamente identificados.

El sacrificio de los corderos, así como el faenado de las canales se realizará en la región de Extremadura y únicamente en aquellos mataderos y salas de despiece que previamente verifique y registre el Consejo Regulador. Con esta medida se acortan la distancia y el tiempo de traslado al matadero, evitando que el transporte sea estresante para los animales, y a su vez que la calidad de la carne sea afectada por variaciones en su Ph como consecuencia de dicho estrés.

En la obtención del producto, fase que abarca tanto el faenado como el despiece, el Consejo Regulador también participa verificando que la presentación de las canales o el despiece no produzcan mermas en la calidad.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado.—Las carnes protegidas serán expedidas al mercado provistas de la marca de certificación, en las que figure de forma obligatoria la mención Indicación Geográfica Protegida

«Cordero de Extremadura» o el símbolo comunitario y el logotipo del Consejo Regulador, además de la denominación comercial.

Con independencia de la forma en que se comercialicen las carnes protegidas para el consumo, irán provistas de la marca de certificación, que consiste en una etiqueta numerada, quedando perfectamente identificado el producto, para evitar crear cualquier confusión al consumidor.

4. Descripción Sucinta de la Zona Geográfica.—La zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Extremadura» está delimitada por la Región de Extremadura.

La zona de sacrificio y faenado coincide con la zona de producción de la I.G.P. «Cordero de Extremadura».

5. Vínculo con la Zona Geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.—Las civilizaciones fenicia, romana y árabe protegieron y difundieron el pastoreo de ovejas en la zona, hasta la creación, en tiempos del rey Alfonso X del «Honrado Concejo de la Mesta de los Pastores», hito que marca un antes y un después en la cría del ovino en nuestro país.

La zona geográfica, además de contar con la base racial exigida, dispone de una histórica tradición ganadera de ovino e igualmente realiza los sistemas y prácticas de explotación tradicionales. Sus características físicas y geográficas se corresponden con terrenos de dehesa y otras praderas susceptibles de ser aprovechadas a diente en pastoreo extensivo, y se asienta sobre territorios regionales de particularidades específicas que actúan como elemento diferenciador respecto a otras zonas geográficas: Soplete geofísico y edafológico, flora y fauna autóctona, producciones pascícolas, pluviometría, horas de sol y climatología.

En ella existe llanuras y perillanuras desde 200 a 800 m. La zona está afectada por un clima semiárido mediterráneo, suavizado por la influencia oceánica, con temperatura media anual que se sitúa entre los 16 y 17 °C, con inviernos fríos y veranos calurosos. La pluviometría anual se sitúa entre 450 y 850 mm, siendo las precipitaciones más importantes en invierno y principios de primavera y nulas en el verano. El número de horas de sol supera las 3.000 al año.

El ecosistema de la dehesa, conseguido mediante la acción del hombre sobre el bosque mediterráneo a lo largo de los siglos, ocupa amplias zonas de Extremadura, y en ella tradicionalmente las producciones ganaderas se han centrado en la explotación extensiva, donde las especies animales (tanto domésticas como salvajes), el medio y la intervención humana han estado siempre en equilibrio. El pasto herbáceo constituye la mayor oferta de recursos energéticos del sistema y está compuesto por una variada composición florística, donde abundan las especies anuales de autosiembra.

5.2 Carácter específico del producto.—La carne de la IGP Cordero de Extremadura procede de animales que en la fase de lactación, previa al cebo-acabado, se realiza junto a sus madres en régimen extensivo. Las características raciales de los progenitores de los corderos son:

Madres: De raza Merina o cruces de Merina con Merino Precoz, Merino Fleischschaf, e Ile de France, siempre que al menos el 50 por 100 de sus progenitores sean Merinos.

Padres: Cualquier raza del tronco Merino (Merino, Merino Precoz, Merino Fleischschaf, Ile de France y Berrichon du Cher), puros o sus híbridos simples.

Las características de la carne de la IGP Cordero de Extremadura son:

Carne de color rosa a rosa pálido.

Características organolépticas: Posee una excelente textura muy agradable al paladar y un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular. La carne es de gran ternura y poco engrasada. El aroma, bouquet y jugosidad, como consecuencia de la buena distribución y calidad de la grasa, son excelentes.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

La geografía, topografía y condiciones climáticas de la región de Extremadura dan como resultado el desarrollo de los ecosistemas adehesados característico del sistema de producción de los corderos amparados por la IGP Cordero de Extremadura.

Los recursos naturales del ecosistema de la dehesa, aportan a la carne procedente de estos corderos unas características especiales en cuanto a ternura, color y jugosidad debido principalmente al largo periodo que permanecen con las madres. Durante esta fase los corderos son alimentados con la leche de estas ovejas, que por su raza y ali-

mentación posee composición diferente a las producidas en otras zonas y por otros tipos de ovejas como son:

Extracto seco mayor del 18 por 100.

Contenido en proteínas superior al 5 por 100.

Contenido en grasa superior al 7 por 100.

Estos aspectos trasfieren diferencias a la carne de los corderos alimentados con esta leche.

Además durante este mismo periodo al permanecer en régimen extensivo junto con sus madres los corderos realizan los desplazamientos propios del pastoreo, provocando dicho ejercicio aumentos de los niveles de mioglobina en músculo.

Tanto la composición tisular como la valoración sensorial de la carne ovina se encuentra influenciada entre otros

por los factores inherentes al propio animal, que a su vez se hallan en dependencia de una serie de elementos, como: Raza, sistema de cría y alimentación y edad al sacrificio, entre los más importantes (Cayo Esteban 1994).

Los sistemas de explotación utilizados en la producción ovina influyen en las características de la calidad de la canal (Anega y col, 2000).

Este sistema productivo característico de la región extremeña, y vinculado a los ecosistemas adehesados propios de esta región y cuyos sistemas de cría y alimentación, así como la raza son específicos de la zona amparada, influye en la composición y características sensoriales de la carne de los corderos según (Sañudo y col, 1997 y Díaz y col, 2005).