

10.491/08. **Corrección de errores a la Resolución de 18 de diciembre de 2007, de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de Granada, por la que se declara en concreto la utilidad pública de la línea eléctrica a 66 kV D/C desde sub. Las Gabias a sub. Escúzar (Granada). Expte. 9494/AT.**

Advertidos diversos errores en la Resolución de 18 de diciembre de 2007, BOE n.º 22, de 25 de enero de 2008, por la que se declara en concreto la utilidad pública de la línea eléctrica a 66 kV D/C desde sub. Las Gabias a sub. Escúzar (Granada) se procede a su rectificación en los siguientes términos:

En el apartado cuarto de los antecedentes de hecho, donde dice «Dependencia del Área de Industria y Energía de la Delegación de Gobierno» debe decir «Dependencia del Área de Industria y Energía de la Subdelegación del Gobierno».

En el apartado quinto de los antecedentes de hecho, se deben incluir otras alegaciones presentadas en el período de información pública, tales son:

La suscrita por D. Manrique Martín Pascual con número de registro 32468 en representación de Genovelli, S.L., en la que solicita que se acredite fehacientemente que no existen soluciones alternativas para el suministro de energía eléctrica al polígono de Profitegra en la que no se lesionen intereses generales y que en su caso, se modifique el trazado de la línea.

La empresa beneficiaria, por su parte, manifiesta que el suministro de energía eléctrica es esencial para el funcionamiento de nuestra sociedad, para ello el ordenamiento jurídico prevé que los derechos de los particulares cedan ante los intereses colectivos.

Y en cuanto a la segunda alegación no proponen ningún trazado alternativo con suficientes datos económicos para determinar que se dan conjuntamente las circunstancias reflejadas en el artículo 161 del R.D. 1955/2000, de 1 de diciembre.

La efectuada por D. Antonio Martín Martín, con número de registro 32853, en la que solicita que se desplace un poste de la manera que indica en el plano que adjunta, para que sea posible la construcción de una nave agrícola cuya licencia de obras tiene solicitada.

En el apartado segundo del resuelve, se añade lo siguiente:

Desestimar la alegación suscrita por D. Manrique Martín Pascual, en representación de Genovelli, S.L., puesto que el trazado de la línea cuenta con declaración de impacto ambiental, autorización administrativa y aprobación del proyecto de ejecución. Además, no consta en el expediente que se haya presentado estudio técnico firmado por técnico competente y visado por colegio oficial de modificación del trazado, tampoco acredita la conformidad previa de los nuevos propietarios afectados por la variación ni justifica adecuadamente que se den las circunstancias tasadas en el artículo 161 del RD 1955/2000. No obstante, el artículo 153 del citado Decreto, una vez constituida la servidumbre de paso, el titular del predio sirviente podrá solicitar el cambio de trazado de la línea si no existen para ello dificultades técnicas, siendo a su costa los gastos de variación.

Desestimar la alegación afectada por D. Antonio Martín Martín al no quedar acreditada su titularidad sobre la parcela a la que se refiere la alegación.

Granada, 1 de febrero de 2008.—El Director general de Industria, Energía y Minas P.D., el Delegado Provincial Resolución de 23 de febrero de 2005 (BOJA n.º 59, de 28/03/2005), Fdo. Alejandro Zubeldia Santoyo.

10.553/08. **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 «Lucena».**

El 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 de las indicacio-

nes 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 para la Promoción de los Aceites del Sur de Córdoba de inscripción de esta Denominación, 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.

C/ 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.

«Lucena». N.º CE: IDOP (X)IGP ().

1. Denominación: Denominación de Origen Protegida «Lucena».

2. Estado Miembro o tercer país: España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1 Tipo de producto. Clase 1.5 Aceites y grasas - Aceite de oliva virgen extra.

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

El producto amparado por la Denominación de Origen es el Aceite de Oliva virgen extra obtenido del fruto «de vuelo» de los olivos (Olea Europea, L.) de la variedad Hojiblanca como variedad principal (superior al 90%) y de otras variedades secundarias aceptadas (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil y Chorro), exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, mediante extracción a baja temperatura que no altera la composición química de los aceites, conservando así el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Color: Entre verde intenso y verde amarillento, en función de la época en la que se realice la recolección. (escala A.B.T. de 2/4 a 3/4).

Sabor: Los aceites amparados son Aceites de frutado medio en el que se aprecian toques almendrados y verde hierba, con equilibrio entre amargo y picante ambos muy suaves.

Olor: Domina el olor frutado a verde hierba.

Parámetros físico-químicos y organolépticos del aceite: Acidez: Máxima 0,8 %, Índice de peróxidos: Máximo 15 meq O2/Kg de aceite, Absorvancia a ultravioleta (K270): Máximo 0,15, Humedad Máximo 0,2 %, Polifenoles (% ácido cafeico) Mínimo 100 ppm y Media 350 ppm. Ceras: Máximo 250 mg/Kg Mediana del atributo frutado (Mf): Mayor o igual que 3, Mediana del atributo picante: Entre 1 y 3, Mediana del atributo amargo: Entre 1 y 3, Mediana del defecto (Md): 0.

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

3.3 Materias primas: No se contemplan.

3.4 Piensos: 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 sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc: El envasado del aceite tiene lugar en la misma zona de producción y elaboración.

El aceite se envasa en botellas de cristal (preferentemente oscuro), de 0,25; 0,5; 0,75 y 1 litro; o en garrafas de lata de 5 litros y de 2,5 litros, con objeto de preservar al máximo sus cualidades hasta su consumo.

En las envasadoras se mantienen unas condiciones higiénicas perfectamente controladas, identificándose los lotes con arreglo a la legislación de trazabilidad.

Por estas razones, tanto la trazabilidad del producto como la limpieza de las instalaciones, se convierten en una prioridad en los envasadores de esta zona.

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 que los controles efectuados 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.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: Todos los envases de aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Protegida «Lucena», llevarán una contraetiqueta identificativa en la que figurará obligatoriamente la mención «Lucena», el logotipo y un número correlativo y único para cada envase y todas ellas serán expedidas exclusivamente por el Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica: La zona geográfica esta situada al sur de la provincia de Córdoba (España) y comprende 10 municipios de esta provincia, que son: Aguilar de la Frontera, Benamejé, Encinas Reales, Iznajar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque, Puente Genil (la margen derecha del término municipal, límite con la zona conocida como Miragenil) y Rute.

La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

Factores naturales:

Los suelos calizos son aquellos que presentan un elevado contenido en carbonatos, son considerados suelos pobres con escaso desarrollo vertical y déficit moderado de materia orgánica. Son suelos además con altos niveles de calcio y, por tanto, con pH elevados, entre 6 y 8.

La altura media sobre el nivel del mar oscila entre los 171 m de Puente Genil y los 800 m de Iznajar. Los puntos más altos de la comarca se encuentra en el sistema montañoso de la Subbética, llegando a alcanzarse cotas superiores a los 1200 m.

Respecto al clima, la zona presenta un clima mediterráneo, con inviernos templados-fríos y veranos secos y calurosos. A diferencia del resto de la provincia, apenas se observan ciertos rasgos de continentalización en la zona de la DOP «Lucena».

Factores Humanos:

La densidad de la plantación habitual en la cultura de la zona, así como el marco utilizado en las mismas, permite una perfecta iluminación en toda la superficie productiva del árbol, que se ve favorecida significativamente por los métodos de poda empleados para la plantación, el crecimiento y el mantenimiento y limpieza de los olivos.

En la zona geográfica delimitada se realiza una recolección basada en las analíticas de madurez y rendimiento graso, propiciando la obtención de aceites de mayor suavidad debido a las modificaciones en el contenido de polifenoles al mismo tiempo que se evita la aparición de la caída natural del fruto.

El sistema de recolección, traslado a la almazara y molturado de la aceituna, permiten que estas operaciones

se realicen en un tiempo medio de 24 horas, con máximos de 72 horas.

5.2 Carácter específico del producto:

Características físico-químicas:

Acidez: Máxima 0,8 %.

Humedad: Máximo 0,2 %.

Índice de peróxidos: Máximo 15 meq O₂/Kg de aceite.

Absorvancia a ultravioleta (K270): Máximo 0,15.

Humedad: Máximo 0,2 %.

Polifenoles (% ácido cafeico): Mínimo 100 ppm.

Media 350 ppm.

Cata.

Color: Entre verde intenso y verde amarillento, en función de la época en la que se realice la recolección.

Sabor: Los aceites amparados son aceites de frutado medio en el que se aprecian toques almendrados, con equilibrio entre amargo y picante ambos muy suaves.

Olor: Domina el olor frutado verde a hierba recién cortada.

Características Organolépticas.

Mediana del atributo frutado (Mf): Mayor o igual que 3.

Mediana del atributo picante: Entre 1 y 3.

Mediana del atributo amargo: Entre 1 y 3.

Mediana del defecto (Md): 0.

Presencia apreciable, aunque suave de los atributos picante y amargo, muy compensados.

Sabor y olor suave, con un frutado característico denominado «almendrado», proveniente de la variedad Hojiblanca que por ser mayoritaria condiciona la composición de los aceites producidos en la zona.

Baja acidez del aceite, nunca superior al 0,8 % en volumen, y habitualmente entre el 0,1 y 0,3.

Presencia del aroma frutado verde a hierba recién cortada en la valoración organoléptica.

Color predominantemente verde en los aceites.

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

El medio característico de la zona productiva de la DOP «Lucena», en concreto la altitud media, la composición caliza de los suelos con gran presencia de compuestos carbonatados y el clima mediterráneo, hace que aumente el contenido en polifenoles de sus aceites, obteniéndose aceites con caracteres sensoriales diferentes en especial, con presencia apreciable, aunque suave, de los atributos picante y amargo.

El atributo picante procede de la presencia de fenol en los aceites, dándose este monómero cuando los contenidos en polifenoles son mayores, y siempre que posteriormente no se malogre con altas temperaturas o exceso de agua en la producción.

De igual forma, el atributo amargo corresponde a la presencia de la aglicona, que se produce al degradarse los polifenoles, por lo que la mayor presencia de estos, favorece su aparición.

Las variedades de olivos que se dan en la DOP «Lucena», cultivados en la zona de producción, contienen un diferencial en cuanto a polifenoles totales lo que permiten obtener aceites suaves, con presencia compensada de atributos picante y amargo.

El medio agrológico, en concreto la recolección temprana, el tratamiento a bajas temperaturas y la rapidez en el procesado desde la recolección, que se da en la comarca de Lucena, incide sobre la acidez de sus aceites y en

los caracteres sensoriales del mismo (atributos organolépticos). Por estas causas se obtienen aceites con baja acidez, principalmente.

La recolección temprana provoca la presencia del Aldehído trans 2 hexenal que, si se cuida, no se sube la temperatura, y no se usa mucho agua en el proceso, hace que aparezca el verde hierba como aroma.

Así mismo, esto provoca en los aceites un color dominante verde, que se va convirtiendo en un color más dorado, casi verde amarillento a medida que las aceitunas se recolectan en épocas más avanzadas de la campaña.

La extracción a baja temperatura, los bajos porcentajes de agua utilizados en el proceso y la conservación de los aceites en recipientes adecuados e inertes por completo, permiten cuidar y mantener las características organolépticas características de los productos.

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

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA-LA MANCHA

10.201/08. *Anuncio de 19 de febrero de 2008, de la Delegación Provincial de Industria y Sociedad de la Información de Toledo, sobre otorgamiento del permiso de investigación «Perdiz» n.º 4068.*

La Delegación Provincial de Industria y Sociedad de la Información de Toledo hace saber que ha sido otorgado el Permiso de Investigación número 4.068 (0-1-0), denominado «Perdiz», cuyo titular es Cosentino, S.A., para recursos de la Sección C), extensión de 154 cuadrículas mineras, en los términos municipales de Mazarambroz, Layos, Cobisa, Burguillos, Ajofrín y Sonseca (Toledo).

Toledo, 19 de febrero de 2008.—La Delegada Provincial, Fdo.: María Jesús de la Oliva Mancebo.

UNIVERSIDADES

10.190/08. *Anuncio de la Universidad Politécnica de Madrid sobre extravió de título de Arquitecto.*

Se anuncia el extravió de título de Arquitecto con número de Registro Nacional de Títulos 1993/005348, de fecha de expedición 2 de diciembre de 1991, de Arquitecto, a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Madrid, 31 de enero de 2008.—El Director, Juan Miguel Hernández León.

10.203/08. *Resolución de la Escuela Universitaria Politécnica de Donostia-San Sebastián sobre extravió de título de Ingeniero Técnico Industrial.*

Por extravió del Título de Ingeniero Técnico Industrial en Electrónica de Luis Mario Marín Alberro, expedido por el Ministerio de Educación y Ciencia con fecha 14 de diciembre de 1987, Registro de la Sección de Títu-

los 3075, se anuncia el citado extravió a los efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Donostia-San Sebastián, 18 de febrero de 2008.—El Administrador, Fernando de la Caba Valdivielso.

10.214/08. *Anuncio de la Universidad de Barcelona sobre extravió de título de Licenciada en Farmacia.*

Se anuncia el extravió de título de Licenciada en Farmacia de fecha de expedición 18 de noviembre de 1993 de Rosa María Barnils Puigvert, a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Barcelona, 17 de enero de 2008.—La Secretaria de Facultad, Marta Alegret Jordà.

10.490/08. *Anuncio de la Universidad Complutense de Madrid sobre extravió de título de Licenciada en Veterinaria.*

Se anuncia el extravió de título de Matilde Moro de fecha de expedición 25/01/2002 a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Madrid, 15 de febrero de 2008.—Secretaria, M.ª Dolores S. Andrés Larrea.

10.492/08. *Anuncio de la Universidad de Extremadura sobre extravió de título de Licenciada en Economía.*

Se anuncia el extravió de título de Licenciada en Economía con número de Registro Nacional de Títulos 20040713 de fecha de expedición 13 de noviembre de 2003 de doña Marina Carrasco Gamero a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Badajoz, 18 de enero de 2008.—El Jefe del Servicio de Acceso y Coord. de Centro, Pedro Becerro Rico.

10.513/08. *Anuncio de la Universidad de Barcelona sobre extravió de título de Enfermería.*

Se anuncia el extravió de título de enfermería con número de Registro Nacional de Títulos 1999184523 de fecha de expedición 10 de septiembre de 1999 de Gloria Santiago Ocaña a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Hospitalet de Llobregat, 19 de febrero de 2008.—La Secretaria, María Carmen Fernández Ferrín.

10.519/08. *Anuncio de la Universidad de Granada sobre extravió de título de Licenciada en Farmacia.*

Se anuncia el extravió de título de Licenciada en Farmacia con número de Registro Nacional de Títulos 1993160790 de fecha de expedición 30 de septiembre de 1992 de doña María Elena García Canales a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Granada, 8 de febrero de 2008.—La Secretaria, Eva María Talavera Rodríguez.