

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.