

Tercero.—Se han cumplido todos los trámites exigidos por la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del Sector Eléctrico y el Título VII 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, y demás normativa de aplicación.

La generación, el transporte y la distribución de energía eléctrica están declaradas de utilidad pública, y aunque sean empresas privadas las que las promuevan, están amparadas por la Ley 54/1997, del Sector Eléctrico y por el Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre. En efecto, dispone el artículo 140.1 de citado Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, que de acuerdo con el artículo 52.1 de la Ley del Sector Eléctrico, se declaran de utilidad pública las instalaciones eléctricas de generación, transporte y distribución de energía eléctrica, a los efectos de expropiación forzosa de los bienes y derechos necesarios para su establecimiento y de la imposición y ejercicio de la servidumbre de paso. Por otro lado la Ley 2/2007, de 27 de marzo, de fomento de las energías renovables y del ahorro y eficiencia energética de Andalucía, establece en su artículo 4.3 que el uso de las energías renovables para la obtención de energía final, se declara de utilidad pública o de interés social, a efectos de expropiación forzosa y de imposición y ejercicio de servidumbres, el aprovechamiento de los bienes y derechos necesarios para su generación, transporte, distribución y aprovechamiento.

Cuarto.—Se ha cumplido el trámite reglamentario establecido en la Disposición Adicional Séptima de la Ley 7/2002, de 17 de diciembre, de Ordenación Urbanística de Andalucía, en orden a la prestación de garantía por una cuantía igual al importe de los gastos de restitución de los terrenos a su estado original, habiéndose presentado el preceptivo proyecto de desmantelamiento y restitución.

Vistos los preceptos legales citados y demás de general aplicación, esta Delegación Provincial, a propuesta del Servicio de Industria, Energía y Minas, resuelve:

Primero.—Conceder a Sociedad Eólica de Andalucía, S.A. la aprobación de proyecto de ejecución y reconocer la utilidad pública en concreto de la línea a 66 kV «Eco-tecnia-Pesur» y entrada en la subestación «Puerto de la Cruz» en el término municipal de Tarifa (Cádiz), a los efectos de expropiación forzosa, lo que lleva implícita la necesidad de ocupación de los bienes o de adquisición de los derechos afectados, e implicará la urgente ocupación de los mismos de acuerdo con el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa.

Descripción de la instalación:

Tramo 1: S.E. Ecotécnia - AP. n.º 14 (Nuevo entronque a S.E Puerto de la Cruz).

Este tramo de línea existente entre la S.E. ECOTECNIA (EEE) y el apoyo existente n.º 14 no sufre modificaciones.

Tramo 2: AP. n.º 14 (nuevo entronque a S.E Puerto de la Cruz) - apoyo n.º 1 (entrada en S.E. Puerto de la Cruz).

Origen: Apoyo n.º 1 final línea.

Final: Apoyo n.º 14 (existente que se sustituye por un nuevo apoyo triple circuito).

Longitud: 0,549 kms.

Tipo: Aérea Triple Circuito.

Tensión: 66 kV.

Conductor: LARL-280.

Cable de tierra: OPGW-48.

Tramo 3 (subterráneo): Apoyo n.º 1 (entrada en S.E. Puerto de la Cruz) - pósito S.E. «Pto. de la Cruz».

Origen: Apoyo n.º 1 final línea.

Final: Pósito de la Subestación «Puerto de la Cruz».

Longitud: 75,41 m.

Tipo: Subterránea Triple Circuito.

Tensión: 66KV.

Conductor: AL- 1000 mm².

Tramo 4: AP. n.º 14 (nuevo entronque a S.E Puerto de la Cruz) - S.E. Pesur.

Origen: Apoyo n.º 14 (entronque).

Final: S.E. Pesur.

Longitud: 2,670 kms.

Tipo: Aérea Doble Circuito (desmontando simple circuito existente).

Tensión: 66 KV.

Conductor: LARL-280.

Cable de tierra: OPGW-48.

Segundo.—Esta resolución se confiere de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1955/2000, de 1 de Diciembre, por el que se regula las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimiento de autorización de instalaciones de energía eléctrica debiendo cumplir las condiciones que en el mismo se establece y las condiciones especiales siguientes:

1. Esta autorización se otorga a reserva de las demás licencias o autorizaciones necesarias de otros Organismos, y solo tendrá validez en el ejercicio de las competencias atribuidas a esta Delegación.

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

3. El plazo de puesta en servicio será de un año y medio contado a partir de la notificación de la presente resolución.

4. El titular de la citada instalación dará cuenta de la terminación de las obras a esta Delegación Provincial, a efectos de reconocimiento definitivo y emisión de la correspondiente acta de puesta en servicio.

5. Se cumplirán las condiciones técnicas y de seguridad dispuestas en los Reglamentos vigentes que le son de aplicación durante la ejecución del proyecto y en su explotación.

6. La Administración podrá dejar sin efecto la presente resolución en cualquier momento en que observe el incumplimiento de las condiciones impuestas en ella. En tales supuestos, la Administración, previo el oportuno expediente, acordará la anulación de la autorización con todas las consecuencias de orden administrativo y civil que se derive, según las disposiciones legales vigentes.

7. El titular de la instalación tendrá en cuenta, para su ejecución, el cumplimiento de los condicionamientos que han sido establecidos por Administraciones, organismos, empresas de servicio público o de interés general, los cuales han sido trasladados al titular de la instalación.

8. La declaración de utilidad pública se otorga a reserva de las demás licencias o autorizaciones necesarias de otros Organismos, y solo tendrá validez en el ejercicio de las competencias atribuidas a esta Delegación.

9. El procedimiento expropiatorio se tramitará por esta Delegación Provincial.

Tercero.—Considerar suficiente el presupuesto del proyecto de desmantelamiento y restitución de los terrenos a su estado original de la línea a 66 kV «Eco-tecnia-Pesur» y entrada en la subestación «Puerto de la Cruz» en el término municipal de Tarifa (Cádiz), fijándose los costes del mismo en la cuantía de dieciocho mil seiscientos once euros (18.611 euros), al objeto de establecer el importe de la garantía exigible a la mercantil Sociedad Eólica de Andalucía, S.A.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponer Recurso de Alzada, ante el Ilmo. Sr. Consejero de Innovación, Ciencia y Empresa, en el plazo de un mes contado a partir del día de su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 115.1 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cádiz, 6 de marzo de 2008.—La Delegada Provincial, Angelina María Ortiz del Río.

21.421/08. **Anuncio de Corrección de Errores de la Delegación Provincial de Cádiz de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía sobre la información pública para autorización administrativa, aprobación de proyecto, declaración de utilidad pública y declaración de impacto ambiental de instalación eléctrica denominada proyecto de línea aérea de 66 kv D/C entrada y salida a subestación Chipiona de la línea a 66 kv Sanlúcar-Rota, en los TT.MM. de Chipiona y Rota (Cádiz). Expediente: AT-9004/07 Plan Alborada.**

Advertido error en la relación de propietarios con bienes y derechos afectados correspondiente al anuncio publicado en: «Diario de Cádiz», de fecha de 3 de agosto de 2007, B.O.J.A. n.º 183, de fecha 17 de septiembre de 2007, B.O.E. n.º 230, de fecha 25 de septiembre de 2007 y

B.O.P. de Cádiz n.º 162, de fecha 22 de agosto de 2007; por el que se somete a información pública y que corresponde al anuncio de la Delegación Provincial den Cádiz de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, de información pública para autorización administrativa, aprobación de proyecto, declaración de utilidad pública y declaración de impacto ambiental de la instalación eléctrica denominada proyecto de línea aérea de 66 kV D/C entrada y salida a subestación «Chipiona» desde la línea aérea a 66 kV «Sanlúcar-Rota» en los términos municipales de Rota y Chipiona (Cádiz) se procede a su corrección:

Donde dice:

N.º parcela según proyecto: 3.

Propietario y dirección: Manuel Millán Galán. Calle Ancha, n.º 13. C.P. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Debe decir:

N.º parcela según proyecto: 3.

Propietario y dirección: Manuel Angelit Cala. Avda. Cerro Falón Almirante, 2 1.º-D. C.P. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Donde dice:

N.º parcela según proyecto: 4.

Propietario y dirección: Manuel Millán Galán. Calle Ancha, n.º 13. C.P. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Debe decir:

N.º parcela según proyecto: 4.

Propietario y dirección: Herederos de Tomás Millán Galán. Avda. Cerro Falón, 26. C.P. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Donde dice:

N.º parcela según proyecto: 15.

Propietario y dirección: José Antonio Vargas Pastorino. C/ Charco, 11. C.P. 11520 Rota.

Debe decir:

N.º parcela según proyecto: 15.

Propietario y dirección: Antonio Manuel Lorenzo Serrano y Cristina Puerta Rodríguez. C/ Garza, Blq. 8-2.º Iqz. C.P. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Donde dice:

N.º parcela según proyecto: 18.

Propietario y dirección: Juan Luis Gómez del Ojo. C/ San Francisco Edif. Ciudad Jardín, 2, 2.º I. C.P. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Debe decir:

N.º parcela según proyecto: 18.

Propietario y dirección: Isabel González Alcántara. C/ San Francisco Edif. Ciudad Jardín, 2, 2.º I. C.P. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Lo que se hace público para conocimiento general, y especialmente de los propietarios de los terrenos y demás titulares afectados por la instalación, indicándose que el Proyecto de ejecución, podrán ser examinados en las dependencias de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Cádiz sita en Plaza Asdrúbal s/n y, en su caso, presentarse por triplicado en dicho centro, las alegaciones que se estimen oportunas, en el plazo de veinte días, a partir del siguiente al de inserción del presente anuncio.

Cádiz, 24 de enero de 2008.—La Delegada Provincial, Angelina María Ortiz del Río.

21.458/08. **Resolución de 24 de marzo 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 «Vinagre de Jerez», en el correspondiente Registro Comunitario.**

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 solitud 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 del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de «Jerez-Xerez-Sherry» «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» de inscripción de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez», 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.cap@juntadeandalucia.es.

Sevilla, 24 de marzo 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.

Escriba el nombre entre comillas: «Vinagre de Jerez».
Marque con una «X»: () IGP (X) DOP.

1. Denominación: Denominación de origen «Vinagre de Jerez».
2. Estado miembro o tercer país. España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1 Tipo de producto:

Clase 1.8: Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.).

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

El Vinagre de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados a partir de uvas producidas en la Zona de Producción de la Denominación de Origen y producidos y envejecidos en las condiciones y lugares previstos en este Pliego de Condiciones, bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias.

Las características analíticas específicas de los vinos protegidos serán las siguientes:

Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3% en volumen, salvo en el caso de los vinos de Pedro Ximénez o al Moscatel, en los que no deberá superar el 4% en volumen.

La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 gramos/litro, con la excepción de los vinos de Pedro Ximénez o al Moscatel, que podrán ser de 60 gramos/litro. En el caso de los vinos del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 gramos/litro.

Debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva.

Un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gramos/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gramos/litro.

Su contenido de carbono 14 debe ser el correspondiente a su origen biológico.

Para las categorías de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, deberán presentar un contenido en materias reductoras, procedentes de estos tipos de vinos, de al menos 60 gramos/litro.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» presentan un color entre oro viejo y caoba y un aspecto denso y untuoso; su aroma es intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera; su sabor es agradable, a pesar de la acidez, con una gran persistencia en boca.

Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinos amparados, se distinguirán las siguientes categorías:

- a) Vinagre de Jerez: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de seis meses.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de dos años.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de diez años. Adicionalmente, en función de la utilización de vinos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulce, los cuales pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Ximénez.

Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Moscatel.

3.3 Normas especiales de envasado:

El envasado de Vinagre de Jerez, podrá realizarse:

1. En instalaciones de embotellado que poseen las firmas inscritas en el registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, las cuales estarán debidamente registradas, cumpliendo determinados requerimientos legales y técnicos, o bien,
2. En instalaciones de Embotelladores Autorizados por el Consejo Regulador, propiedad de operadores económicos ubicados dentro o fuera de la Zona de Producción, los cuales adquieren a firmas inscritas el Vinagre de Jerez a granel, participando solamente en la fase de su envasado.

Los envases que contienen el Vinagre de Jerez para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que no menoscaben las propiedades específicas del producto y de las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas para este producto alimentario. En cuanto a sus etiquetas, cumplirán las disposiciones que con carácter general hay establecidas para la designación y presentación del vinagre y las específicas que marque la reglamentación particular de este producto amparado por la Denominación de Origen. Estas etiquetas serán verificadas previamente y registradas en el Consejo Regulador.

«Embotellador Autorizado» exige la presentación por parte de la compañía interesada de la documentación que acredite su registro en los organismos competentes como industria embotelladora debidamente legalizada, así como la emisión del correspondiente informe de idoneidad emitido por el Órgano de Control y Vigilancia del Consejo, éstos deben cumplir determinadas exigencias técnicas, entre las que se incluye la total trazabilidad de los productos que envasa, la existencia de un sistema interno de control de calidad que garantice suficientemente el buen uso que el embotellador hace del producto amparado.

Cumplidos estos requisitos se firma un documento entre el Embotellador y el Consejo Regulador en el que se contienen las obligaciones y derechos del Embotellador Autorizado, incluidos los requisitos de control a los que se verá sometida la citada firma.

No obstante, si interesara a una firma inscrita embotellar sus vinos en la planta embotelladora de otra firma también inscrita, podrá hacerse previa solicitud razonada al Consejo Regulador, que lo autorizará determinando en su caso las medidas de control necesarias y cuanto se relaciona con la aplicación de precintas y etiquetas a utilizar.

3.4 Normas especiales sobre el etiquetado:

En las etiquetas y contraetiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y el tipo de vinagre de que se trate, así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Además irán provistas de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contraetiquetas donde irá inserto el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Todas las etiquetas que ostenten el nombre protegido «Vinagre de Jerez», deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La Zona de Producción del Vinagre de Jerez se encuentra en el extremo noroeste de la provincia de Cádiz, la más meridional de las ocho provincias andaluzas. Está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación de Origen.

5. Vínculo con la zona geográfica:

Todas las características de orografía, suelo y clima confieren al viñedo de la Zona de Producción, constituido casi al cien por cien por la variedad palomino, unas características diferenciales que definen en gran medida las peculiaridades de los vinos aptos y consiguientemente del Vinagre de Jerez que se obtendrá de los mismos.

La variedad palomino permite la elaboración de vinos de características únicas y que confieren su personalidad a los vinos de los que son la base. La crianza biológica bajo velo de flor, posibilitada por unos mostos (los obtenidos de la uva palomino) y unas condiciones climatológicas específicas, da como resultado unos productos –los vinos aptos– en los que las características aportadas por una población de levaduras seleccionadas desde tiempos inmemoriales tienen una importancia capital. El metabolismo de los alcoholes y poli-alcoholes del vino por parte de las levaduras alcohólicas que se dan en el llamado «Marco de Jerez» da como resultado un conjunto de elementos secundarios y una alteración en los componentes primarios del vino: disminución del contenido en glicerina, incremento del contenido en acetaldehídos y de los productos de esterificación. A su vez, los acetaldehídos resultantes van a dar lugar a la acetoina, elemento que junto con la presencia de alcoholes superiores hace posible el característico aroma del Vinagre de Jerez.

La presencia de una notable cantidad de alcohol residual (hasta el 3% vol.) es igualmente de enorme importancia para la calidad y la personalidad del Vinagre de Jerez, porque permite la producción de compuestos esterificados (fundamentalmente acetato de etilo), que estructuran el vinagre, dándole mayor complejidad y dotando de equilibrio a los aromas primarios de la acetificación.

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada –la bota de roble americano, largamente envinadas con vinos de Jerez– tienen una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinos y permite la paulatina cesión de componentes (taninos) durante el envejecimiento, los cuales permiten estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilladas y los aromas a café con leche y torrefacto. Por otra parte, la hemicelulosa de la madera permite la paulatina pérdida por evaporación

del contenido en agua, lo que hace aumentar el extracto seco, las sales minerales y el contenido en cenizas del vinagre. Como consecuencia de ello, el Vinagre de Jerez debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva; y un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gramos/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gramos/litro. El sistema de criaderas y soleras, como sistema de crianza mayoritario en la zona, propicia una significativa homogeneización de los vinagres, al atemperar los efectos de las diferentes añadas. Por último, la estructura arquitectónica de las bodegas del Marco de Jerez, al propiciar el mantenimiento de las condiciones micro-climáticas no sólo facilita la oxigenación lenta de los vinagres, sino que además asegura la conservación en perfectas condiciones de las botas que hacen posible la crianza del Vinagre de Jerez.

Sevilla, 24 de marzo de 2008.—El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

21.466/08. **Resolución de 24 de marzo 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 «Vinagre de Montilla-Moriles» en el correspondiente Registro Comunitario.**

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 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 del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de «Montilla-Moriles» de inscripción de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla Moriles», 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.º1898/2006 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.cap@juntadeandalucia.es.

Sevilla, 24 de marzo de 2008.—El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

Anejo

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

Escriba el nombre entre comillas: «Vinagre de Montilla-Moriles».

Marque con una «X»: () IGP (X) DOP.

1. Denominación:

Nombre: Denominación de Origen Protegida (D.O.P.): «Vinagre de Montilla-Moriles».

2. Estado miembro o tercer país: España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto: Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.).

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1: El «Vinagre de Montilla-Moriles» es el producto obtenido exclusivamente de la fermentación acética de vino, y con una acidez total, expresada en ácido acético, no inferior a 60 gramos por litro.

Los valores resultantes del examen analítico del «Vinagre de Montilla-Moriles» están incluidos dentro de los siguientes límites:

- a) El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen.
- b) Acidez total mínima en acético de 60 gr/l.
- c) Contenido de carbono 14 que corresponda a su origen biológico.
- d) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gr/l y grado de ácido acético.
- e) El contenido en cenizas estará comprendido entre 2 y 7 gr/l, con excepción de los vinagres dulces, que será lo que se establece en el punto 4 de este mismo artículo.
- f) El contenido de acetoina no será inferior a 100 mg/l.

Las cantidades máximas de los componentes que se indican a continuación son las siguientes:

- a) Metanol: 250 mg/l.
- b) Mercurio: 0,05 ppm.
- c) Arsénico: 0,5 ppm.
- d) Plomo: 0,5 ppm.
- e) Contenido en Cobre y Zinc: 10 ppm.
- f) Cloruros: 1 gr/l, expresado en cloruro sódico.
- g) Hierro: 10 mg/l.
- h) Sulfatos: 2 g/l, expresado en sulfato potásico.

Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres dulces están incluidos dentro de los siguientes límites:

- a) El contenido en azúcares reductores no será inferior a 70 gr/l.
- b) El contenido en cenizas estará comprendido entre 3 y 14 gr/l.

Atendiendo al tipo de elaboración particular y envejecimiento, en la zona Montilla-Moriles se pueden distinguir los siguientes tipos de vinagres:

Vinagres de envejecimiento: Son aquellos que se ven sometidos a una crianza en madera, bien por el sistema tradicional de «criaderas y solera», bien por el sistema tradicional de «añadas».

Si el vinagre se ve sometido a un periodo de envejecimiento estático por un tiempo superior a tres años, el resultante podrá ser denominado «Vinagre de Montilla-Moriles Añada».

Si por el contrario, el sistema de envejecimiento elegido es el sistema dinámico (criaderas y solera), atendiendo al periodo de envejecimiento podemos distinguir:

«Vinagre de Montilla-Moriles Crianza»: Si el periodo de envejecimiento en madera ha superado un periodo mínimo de seis meses.

«Vinagre de Montilla-Moriles Reserva»: Si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.

«Vinagre de Montilla-Moriles Gran Reserva»: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

Vinagres Dulces: Son aquellos vinagres, que siendo envejecidos a través del sistema tradicional de «criaderas y solera», tienen la peculiaridad de poseer una adición de mosto concentrado.

Atendiendo al periodo de envejecimiento al cual son sometidos podemos distinguir los diferentes tipos de Vinagres Dulce:

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce Crianza»: Si el periodo de envejecimiento en madera ha superado un periodo mínimo de seis meses.

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce Reserva»: Si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce Gran Reserva»: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

Vinagres Dulces al Pedro Ximénez: Son vinagres dulces cuya característica principal es que la adición de mosto concentrado procede en este caso de mosto obtenido a partir de uva pasificada Pedro Ximénez. También se utiliza uno de los vinos únicos y más preciados en el mundo y que esta zona vitivinícola se hace portadora del mismo, el vino «Pedro Ximénez».

Estos vinagres son envejecidos a través del tradicional sistema de «criaderas y solera» y, a igual que los demás tipos de vinagres, podremos distinguir entre:

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce al Pedro Ximénez Crianza»: Si el envejecimiento en madera a superado un periodo mínimo de seis meses.

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce al Pedro Ximénez Reserva»: Si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce al Pedro Ximénez Gran Reserva»: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

Vinagres Dulces al Moscatel: Son vinagres dulces cuya característica principal es que la adición de mosto concentrado procede en este caso de mosto obtenido a partir de uva pasificada o no de la variedad Moscatel. También se pueden utilizar vinos dulces de la mencionada variedad.

Estos vinagres son envejecidos a través del tradicional sistema de «criaderas y solera» y, a igual que los demás tipos de vinagres, podremos distinguir entre:

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce al Moscatel Crianza»: Si el envejecimiento en madera a superado un periodo mínimo de seis meses.

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce al Moscatel Reserva»: Si la crianza en madera es como mínimo superior a dos años.

«Vinagre de Montilla-Moriles Dulce al Moscatel Gran Reserva»: Cuando como mínimo se han superado los cinco años de envejecimiento en la madera.

A continuación desarrollamos el análisis sensorial realizado por un panel de catadores a cada tipo de vinagre.

Vinagres con envejecimiento.

Fase visual: Deben estar limpios y brillantes, presentando colores que van desde el ambarino hasta el caoba intenso, casi azabache.

Fase olfativa: Presentan aromas suaves de ácido acético evolucionados con tonalidades de madera de roble. Aparecen olores de esteres, especialmente de acetato de etilo, y tonos especiados, torrefactos y empireumáticos.

Fase gustativa: Tienen un sabor equilibrado y suave, son glicéricos y con elevada persistencia.

Vinagres Dulces.

Fase visual: Deben ser densos y presentarse limpios y brillantes, con colores caoba más o menos intensos.

Fase olfativa: Presentan aromas agrídulces de frutas maduras y pasificadas, que se combinan con el ácido acético, el acetato de etilo y los aromas de madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor muy agradable, suave, equilibrado y con tonos agrídulces.

Vinagres Dulces al Pedro Ximénez.

Fase visual: Deben tener densidades elevadas y presentarse limpios y brillantes, con colores que van desde el caoba intenso hasta el azabache, con suaves reflejos yodados.

Fase olfativa: Presentan aromas intensos a uvas pasificadas, con olores a raspón que recuerdan al vino dulce Pedro Ximénez; que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor agrídulce muy agradable y equilibrado, con elevada persistencia en boca.