

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.

Vinagres dulces al Moscatel.

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

Fase olfativa: Presentan aromas intensos a uvas de la variedad Moscatel, 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. Por vía retronasal se potencian los aromas de la variedad que les da nombre.

3.3 Materias primas (únicamente en productos transformados): Para el «Vinagre de Montilla-Moriles», el vino utilizado es vino de crianza, calificado, a partir de unas prácticas tradicionales o actualizadas y, que reúnen unas características analíticas y organolépticas que le son propias. Dicho vino calificado procede de la zona amparada por la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», a partir de uvas obtenidas de las viñas inscritas y elaborada, envejecido y almacenado en la citada zona vitivinícola. A continuación se realiza una breve descripción de los tipos de vinos utilizados en la elaboración del «Vinagre de Montilla-Moriles»:

Fino: Es el vino generoso más universal. Se cría bajo velo de flor en las catedrales bodegas de la denominación de origen «Montilla-Moriles». Son acusadamente limpios, brillantes y ligeros en la copa, de una levedad exquisita. Su color es amarillo, con tonalidades oliváceas. A la nariz son complejos, sutiles y delicados, con infinitos olores. Se aprecia la levadura, son siempre punzantes, almendrados, atabacados, algunos con tonos que recuerdan el regaliz. En la boca son secos, amargos y suaves al mismo tiempo, algo salinos, persistentes en su sabor y en el desprendimiento de aromas por vía retronasal.

Amontillado: Hay que descubrirse ante el indiscutible rey de los vinos generosos. El amontillado es el resultado de someter un buen fino a crianza oxidativa durante muchos años. El color del fino va oxidándose, lentamente, hasta llegar a maravillosos tonos ambarinos, amarillo-moreno; su aroma se avellana, se hace mucho más punzante que el del fino, aparecen tonos especiados, se llena de sutilezas que lo hacen ser un auténtico regalo para el aficionado. Sabroso y seco en la boca, persistente; los muy viejos suelen ser vinos de pañuelo, ideales para, incluso, perfumar.

Oloroso: Es vino generoso sometido a crianza oxidativa. El velo de flor solo ha aparecido en sus primeros meses de vino nuevo, por lo que algunos conservan agradables aromas primarios. Su color caoba oscura, topacio, es fruto de la lenta oxidación de la materia colorante del vino base, del mosto, que se encabeza hasta 18.º antes de pasar a las criaderas. A la nariz es más redondo que el amontillado, menos complejo, con claros tonos balsámicos, un cierto recuerdo a la nuez recién partida y matices especiados. En la boca son aterciopelados, llenos, con mucho cuerpo, enérgicos y suaves al mismo tiempo.

Pedro Ximénez: Vino natural, dulce, de color rubí oscuro, que se obtiene soleando, casi hasta la pasificación, la uva del mismo nombre. Normalmente se somete a crianza, aumentando lentamente su color en las botas, color que pasa de ambarino a tonalidades casi azabache. Su contenido mínimo en azúcares es superior a los 272 gramos por litro.

Auténtica miel de uva: Es un vino denso, cargado de agradables aromas varietales, con matices que recuerdan el café, el higo pasificado, el chocolate, el cacao, el dátil y, por supuesto, el olor característico de la uva pasificada que le da nombre.

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

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.: No procede.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: En las etiquetas, contraetiquetas y precintas de los vinagres envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, contraetiquetas y precintas, estas deberán ser verificadas por el Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica: La zona de elaboración, envejecimiento y almacenado de la Denominación «Vinagre de Montilla-Moriles» se encuentra situada en el centro de Andalucía, al sur de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37º11' y 37º40', y engloba los siguientes términos:

Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya, Puente Genil, Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Nuñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella.

Además de la localidad de Córdoba, delimitada al norte por el canal del Guadalquivir.

5. Vínculo con el área geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica: Las características de los vinagres que se engloban dentro de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» vienen dadas también por su vinculación con el medio natural de la zona:

Se encuentra situada a una altitud que varía entre 125 y 600 metros sobre el nivel del mar, en el denominado Valle del Guadalquivir.

El clima que encontramos en la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» es un clima semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos.

El suelo es un factor primordial en la calidad de todos los vinos y, especialmente, en la de los generosos elaborados y criados en la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», que servirán de base para los vinagres amparados bajo la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla - Moriles». No es caprichoso el asentamiento de buena parte de los viñedos del sur de la provincia de Córdoba en terrenos ondulados y de gran blancura, en los llamados albarizos o albarizas.

El envejecimiento en los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» consta principalmente de un proceso de oxidación (en botas de madera de roble).

La temperatura del local donde se llevará a cabo el envejecimiento debe ser de inferior a 20 °C, tener una buena ventilación y una humedad entre el 60 y el 80%. Con estas condiciones las pérdidas por transpiración serán del 2 al 4% anual. Mayores pérdidas provocarían una concentración excesiva del vinagre y, por lo tanto, una disminución de su calidad y excesivas pérdidas económicas.

En la Zona vitivinícola de «Montilla-Moriles» la crianza del vinagre se lleva a cabo de dos formas:

El sistema estático, donde se confina el vinagre en toneles de madera, con las características y en las condiciones antes indicadas, dejándolo evolucionar espontáneamente. El tiempo mínimo es de treinta y seis meses. El vinagre envejecido que se obtiene se denomina «vinagre en añadas».

El sistema dinámico de criaderas y solera. En este sistema, se disponen los toneles de forma piramidal, llamándose solera a la fila de toneles situados sobre el suelo, primera criadera a la fila situada sobre la solera, segunda criadera a la situada sobre la primera y, así sucesivamente. Frecuentemente, sólo se llega hasta la tercera criadera. Periódicamente, se extrae vinagre de la solera, para embotellar. El volumen extraído de la solera se repone con el mismo volumen de vinagre extraído de la primera criadera. A su vez, este último se repone con equivalente volumen procedente de la segunda criadera y así sucesivamente. En la última criadera se añade el vinagre recién elaborado.

La arquitectura también juega un papel determinante en la peculiaridad de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles». Las bodegas de envejecimiento se encuentran situadas en alturas abiertas, su orientación permite contar con el mínimo de horas solares y con el máximo grado de humedad. Con esta concepción arquitectónica en las bodegas, se crea un microclima perfecto a ras de suelo, gracias a la combinación de varios elementos como los tejados a dos aguas; las paredes que por su grosor de casi un metro aseguran el aislamiento; las altísimas cubiertas soportadas por arquerías y pilares, las altas ventanas catedrales que impiden que la luz directa incida sobre las botas de roble.

Para que se desarrolle bien el envejecimiento del «Vinagre de Montilla-Moriles», es necesario una temperatura

inferior a 20 °C durante todo el año, y el mantenimiento de una humedad que debe oscilar entre 60 y 80 %. Para mantener estas características, el suelo de la bodega es de albero (tierras blandas cuya composición caliza combina la permeabilidad con un gran poder de retención de agua) ya que al regarlo mantiene la humedad bastante tiempo. Además, debido a ese mantenimiento de la humedad, el suelo de albero ejerce una segunda función: preservar las duelas de las botas que contienen el vino en crianza, ya que cuando la humedad en el ambiente es menor del 70%, se produce un desecamiento de la madera y su posterior deformación, nombrándose ese efecto comúnmente como La apertura de la bota. La madera que da mejor resultado en el envejecimiento del vinagre es el roble americano, que es la utilizada en el vinagre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles». Hay que tener en cuenta la importancia el espesor de la madera, y por supuesto, se deben ir retirando los depósitos y lías que el vinagre vaya dejando en su maduración a lo largo del tiempo.

La madera añade una riqueza particular al vinagre de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», que depende del origen y naturaleza de la madera, del proceso de fabricación del tonel y del líquido que confinó en su interior anteriormente. El vino de «Montilla-Moriles». La interacción vinagre-madera da lugar a una serie de procesos:

Solubilización de constituyentes de la madera.—Las sustancias tánicas de la madera pasan al vinagre, modificando su extracto seco, su acidez, y oscureciendo su color. La quercitina (da color y aroma) y la lignina también pasan de la madera al vinagre. La hemicelulosa hace aumentar el extracto seco, y las sales minerales el contenido en cenizas del vinagre.

Transformaciones químicas oxidativas: Durante el envejecimiento se produce la oxidación de numerosos compuestos químicos, presentes en el vinagre, cuya velocidad de reacción dependerá de la porosidad de la madera. Afectan al color, sabor y al aroma.

Variaciones físico-químicas: Desciende el pH, provocando un vinagre más ácido, y disminuyendo el grado alcohólico, por absorción en la madera.

5.2 Carácter específico del producto: Posee un mayor contenido en extracto seco que los vinagres comunes. Esto es debido, principalmente, a la selección de materias primas, al tipo de vinificación, al intercambio de sustancias entre el vinagre y la madera y a la concentración que sufre durante el envejecimiento.

Se duplica el contenido en cenizas. La relación extracto seco/cenizas puede superar los 8 puntos que indica la Reglamentación y las relaciones acidez volátil/extracto seco y acidez volátil/cenizas son bastante bajas.

El alto grado acético puede ser producto de la concentración por evaporación de agua durante la crianza, más que por el propio proceso de acetificación.

El contenido en alcohol es variable, dependiendo de múltiples factores, tanto del proceso de acetificación, como de la crianza. Oscila, en general, desde menos de 1.º Alc. hasta más de 2.º Alc.

La acetofina está en niveles muy altos: 200-600 mg/l, sobre todo en los vinagres envejecidos en el sistema de criaderas y solera. Este y otros componentes aromáticos están en mucha mayor proporción en los vinagres envejecidos que en los vinagres comunes.

Componentes cedidos por la madera durante el envejecimiento aportan las características especiales de color, aroma y sabor.

No se encuentran niveles tóxicos ni peligrosos de metales ni de otros contaminantes externos, a pesar del largo tiempo de permanencia de los vinagres en la madera.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto: La principal diferencia de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», es sin lugar a dudas, la materia prima para su elaboración, el vino calificado de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» que vienen dadas por su vinculación con el medio natural.

Los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla - Moriles», se caracterizan por aunar características ancestrales de envejecimiento, el sistema de envejecimiento dinámico bajo el sistema de criaderas y solera, y el sistema estático de añadas, así como la utilización como materia prima del vino calificado de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», un vino único, exclusivo y de demostrada calidad que sufre una de sus

principales características debidas a las condiciones climatológicas de crianza.

Estos vinagres envejecidos por cualquiera de los dos métodos, pueden considerarse como un grupo totalmente diferente de los vinagres elaborados por procedimientos rápidos. Son diferentes no sólo por el método de elaboración y la crianza en madera, sino también por sus aromas, su contenido en nutrientes y sus niveles de acidez y grado alcohólico.

**21.976/08. Resolución de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Almería, de fecha 3 de marzo de 2008, por la que se aprueba el proyecto, se concede autorización administrativa, y se otorga la declaración de utilidad pública en concreto:**

Visto el expediente NI/4958-4910, tramitado a instancias de Endesa Distribución Eléctrica, S.L. que con fecha 9 de junio de 2006 solicitó Autorización Administrativa, Aprobación del Proyecto de instalación eléctrica y concesión de Declaración de Utilidad Pública de la Línea aérea a 132 Kv. D/C de la Línea S/C Toyo-Hornos Ibéricos a S.E. El Maltés (Almería), de acuerdo con el TITULO 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, desarrollo de la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del Sector Eléctrico.

Vistos los documentos y antecedentes que obran en el expediente, se aprecian los siguientes

**Antecedentes de hecho**

Primero.—Que con fecha 9 de junio de 2006, Endesa Distribución Eléctrica presentó solicitud Autorización Administrativa, Aprobación del Proyecto y su Declaración en concreto de Utilidad Pública de la instalación eléctrica que se cita, de acuerdo con 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, desarrollo de la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del Sector Eléctrico.

A tal efecto se adjuntaba el Proyecto de Línea aérea a 132 Kv. D/C de la Línea S/C Toyo-Hornos Ibéricos a S.E. El Maltés (Almería).

Segundo.—De acuerdo con el artículo 125 y 144 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, se sometió el expediente a información pública, insertándose anuncios en el B.O.P. de Almería n.º 49 de fecha 12/02/2007; B.O.E. n.º 58 de fecha 8/03/2007 y en el Diario La Voz de Almería de fecha 27/02/2007, asimismo fue expuesta a información pública en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Almería, durante el tiempo reglamentario.

Tercero.—Que, por otro lado, fueron notificados los Organismos y Entidades que pudieran ser afectados a sus bienes y servicios: Ayuntamiento de Almería y Agencia Andaluza del Agua.

Cuarto.—Que, dentro del plazo de información pública se recibe en esta Delegación Provincial escrito de alegaciones del siguiente afectado: Grupo Ecologista Cóndor

Presentada alegación en los siguientes términos: oposición a la construcción de la línea eléctrica por considerar importante la destrucción de importantes espacios naturales y agudo impacto paisajístico, proponiendo la realización de los trazados de manera subterránea. Circunstancias que fueron comunicadas al promotor y contestadas oportunamente.

Quinto.—Dado que la instalación está sometida a la Declaración de Impacto Ambiental, la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente en Almería resuelve sobre la misma de conformidad con la Ley 7/1994 de 18 de mayo y los artículos 25 y 27 del Decreto 292/1995, de 12 de diciembre, publicándose dicha Declaración en el Boletín Oficial de la Provincia de Almería n.º 24 de fecha 5 de febrero de 2008

**Fundamentos de Derecho**

Primero.—Esta Delegación Provincial es competente para resolver el otorgamiento de la autorización administrativa, declaración de utilidad pública en concreto y aprobación del proyecto de ejecución, según lo dispuesto en el artículo 13.14 del Estatuto de Autonomía L.O. 6/1981, de 30 de diciembre, en los Decretos del Presidente 11/2004, de 11 de mayo, sobre Reestructuración de Consejerías; Decreto 201/2004, de 11 de mayo, por el que se regula la Estructura Orgánica de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa; Ley 54/1997, de 27 de noviembre del Sector Eléctrico, 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; así como en la Resolución de 23 de febrero de 2005, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se delegan competencias en materia de autorización de instalaciones eléctricas en las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa.

Segundo.—La autorización administrativa y aprobación del proyecto de ejecución de instalaciones eléctricas de alta tensión están reguladas en los artículos 122 y siguientes del citado Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre; y la declaración en concreto de utilidad pública, en los artículos 143 y siguientes del mismo Real Decreto.

Tercero.—A las alegaciones formuladas de oposición a esta instalación, que anteriormente se ha indicado, hay que manifestar que se han considerado en el proyecto, las condiciones técnicas y de seguridad que establece el vigente Reglamento Técnico de líneas eléctricas aéreas de alta tensión, aprobado por Decreto 3151/1968, de 28 de noviembre.

Cuarto.—Los trazados alternativos o modificaciones que proponen los alegantes, no es posible su aceptación, al no reunir las condiciones que establecen los artículos 58 y 161 de la Ley 54/1997, de 27 de noviembre del Sector Eléctrico y R.D. 1955/2000, de 1 de diciembre.

Vistos los antecedentes de hecho y los fundamentos de derecho expresados más arriba, esta Delegación Provincial, resuelve:

Primero.—Conceder autorización administrativa y aprobación del proyecto de ejecución de la línea pública de la línea aérea a 132 KV. D/C de la línea S/C Toyo-

hornos Ibéricos a S.E. El Maltés (Almería), cuyas características principales son las siguientes:

Peticionario: Endesa Distribución Eléctrica, S.L.

Finalidad: Suministrar energía eléctrica a la nueva subestación 132/25 kV denominada El Maltés con objeto de atender a la previsión de demanda de energía eléctrica a la planta desaladora de la Comunidad de Regantes de Rambla Morales.

Línea de media tensión:

Origen: Apoyo n.º 52 de LAT 132 Kv Toyo-Hornos Ibéricos.

Final: Subestación El Maltés.

Términos municipales afectados: Almería.

Longitud total afectada en Km.: 5.118 m.

Tipo: Aérea/Subterránea.

Tramo aéreo:

Conductor aéreo D-450

Cable de Tierra aéreo: OPGW

Aisladores: CS120SB 650/4500

Tramo subterráneo: (Tramo de entrada en S.E., long. de 70 metros).

Conductor 1x1200 H120 mm<sup>2</sup> Al.

Cable de fibra óptica: PKP.

Aislamiento: Polímetro Reticulado XLPE.

Procedencia de los materiales: Nacional.

Presupuesto: 913.660,92 euros.

Segundo.—Declarar en concreto la utilidad pública de la instalación eléctrica, a los efectos de la expropiación forzosa, lo que lleva implícita la necesidad de ocupación de los bienes o de adquisición de los derechos afectados por la línea e implicará la urgente ocupación de los mismos de acuerdo con el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponer Recurso de Alzada, ante el Excmo. Sr. Consejero de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente de recepción de la presente notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 114.2 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, modificada por Ley 4/1999 de 3 de enero, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Almería, 7 de marzo de 2008.—El Delegado Provincial, Francisco Javier de las Nieves López.

**Anexo 1**

*Titulares de los terrenos afectados*

Calebus S.A.: C/ Autovía del Aeropuerto, s/n, Edif. Trébol, Almería.

Casi: Ctra. Níjar, s/n, Los Partidores, la Cañada, Almería.

Manuel Idáñez López: Paraje del Ferry, 47, la Cañada, Almería.

Fadesa S.A.: Avd. Alfonso Molina, s/n, la Coruña.

Cosensa Comercial S.A.: Avd. Filipinas 48, 2.º, Madrid.

Comunidad de Regantes Rambla Morales: Ctra. San José, s/n, Almería.

*Relación de propietarios con bienes y derechos afectados de la línea aérea a 132 kV d/c de la línea s/c Toyo-Hornos Ibéricos a S.E. El Maltés (Almería)*

N.º parc s/proy	Propietario y dirección	Datos de la línea				Afección					Cultivo
		T.M.	Paraje	N.º Par s/cat	Pol.	Vuelo (M)		Apoyos		Ocup.	
						Lon.	Sup (m <sup>2</sup> )	N.º	Sup (m <sup>2</sup> )	Ocup. Temp. (m <sup>2</sup> )	
1	Calebus S.A. (Representante: Ángel Rivas Rodríguez), Autovía del Aeropuerto s/n. Edif. Trébol 04006 Almería.	Almería.	La Caseta-Varios.	2	21	893,52	29.916,11	3 (N.º 1, 2 y 3)	115,32	2.059,32	Erial.
2	Rambla del Arca, Agencia Andaluza del Agua, Cuenca Andaluza Mediterránea.	Almería.	Varios.	90005	21	44,08	980,74				Erial.
3	Cosensa Comercial S.A. (Representante: Tomás Alberdi Lomba), Avd. Filipinas, 48, 2.º, 28003 Madrid.	Almería.	Hoya Calera- Otros.	14	21	222,24	6.377,86	1 (N.º 4)	38,44	686,44	Erial.