

40.749/07. **Anuncio del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya por el que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida y a su documento único.**

El Reglamento CE 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas en su territorio.

El artículo 128 del Estatuto de Autonomía de Cataluña establece que corresponde a la Generalidad de Cataluña, respetando lo que dispone el artículo 149.1.13 de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad. Asimismo, según el artículo 189 del Estatuto, la Generalidad aplica y ejecuta el derecho de la Unión Europea en el ámbito de sus competencias.

La Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria («DOGC» núm. 3915, de 1.7.2003), y el Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley mencionada («DOGC» núm. 4670, de 6.7.2006), establecen el marco normativo aplicable a las denominaciones de origen y a las indicaciones geográficas protegidas en Cataluña.

En virtud de esta normativa, en fecha 9 de mayo de 2005 la entidad Catalonia Qualitat, Associació Catalana d'Organitzacions de Productors de Fruita, presentó la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida ante el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, ahora Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

La Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias ha estudiado la documentación presentada y después de solicitar documentación complementaria, el expediente se ha completado satisfactoriamente.

En cumplimiento de lo que establece el artículo 5 del Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud y el otorgamiento de un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud.

De acuerdo con lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, es procedente dar publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida por un plazo de dos meses contado desde el día siguiente de la fecha de publicación de este Anuncio en el «DOGC» y en el «BOE».

De acuerdo con lo que prevén el artículo 64 de la Ley 13/1989, de 14 de diciembre, de organización, procedimiento y régimen jurídico de la Administración de la Generalidad de Cataluña, y el artículo 86 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida y a su documento único, que consta en el anexo de este Anuncio.

Las personas que tengan interés en examinar el expediente lo podrán hacer en las oficinas del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural en Lleida y en Barcelona (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida; Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona); en los servicios territoriales del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural en Barcelona (av. Meridiana, 38, 08018 Barcelona); Girona (av. Sant Francesc, 29, 17001 Girona); Lleida (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida); Tarragona (av. Cataluña, 50, 43002 Tarragona) y Les Terres de l'Ebre (pl. Alfons XII, 7, 43500 Tortosa), o bien se puede consultar en la página web del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural <http://www.gencat.net/darp/c/agroalim/dop/cdop50.htm>, durante el período de dos meses, en el que los interesados podrán formular, asimismo, las alegaciones que crean convenientes.

Anexo

Documento único

Reglamento CE 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios Núm. CE: a determinar posteriormente. () IGP (X) DOP

1. Denominación de Origen Protegida (DOP): Pera de Lleida.
2. Estado miembro o país tercero: España.
3. Descripción del producto agrícola o alimentario.

3.1 Tipo de producto (según la clasificación del anexo II): Clase 1.6, frutas, hortalizas y cereales frescos o elaborados. Peras.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1: La Denominación de Origen Protegida protege el fruto de la especie «*Pyrus communis* L.», que procede de las variedades limonera, blanquilla y conference, de las categorías extra y primera, destinado a consumo en fresco.

Las características varían en función de la variedad considerada:

Calibre mínimo (diámetro) tanto en extra como en primera: Limonera, blanquilla y conference: 60 mm.

Dureza, firmeza de la pulpa: Limonera 111b-141b (5,0 kg-6,4 kg); blanquilla 91b-131b (4,1 kg-5,9 kg), y conference 101b-131b (4,5 kg-5,9 kg).

Russeting: Limonera, exento; blanquilla, exento; conference, presente.

Sólidos solubles mínimos. Azúcares (grados brix): Limonera, 11,0; blanquilla, 12,0 y conference, 12,5.

Color epidermis: Limonera, verde-amarillento (al madurar); blanquilla, verde-verde/gris (al madurar), y conference, verde-verde/amarillento (al madurar).

Color pulpa: Limonera, marfil; blanquilla, blanco y conference, blanco-amarillento.

Zumo pulpa: Limonera, medio; blanquilla, alto y conference, medio.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de productos transformados): No es de aplicación.

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal): No es de aplicación.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida: Todo el proceso, desde la producción hasta el etiquetado, se realiza en la zona geográfica delimitada, con el objetivo de salvaguardar la calidad del producto. La epidermis de las peras es muy sensible a agresiones y magulladuras durante el transporte del campo a los almacenes frutícolas, y por ello es fundamental que todo el proceso se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.: No es de aplicación.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: En los envases, homogeneizados, figurará impreso de manera obligatoria y destacada, el nombre de Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida, el logotipo propio y el logotipo comunitario, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica: La zona geográfica que se protege comprende el municipio de Lleida, principal núcleo de producción, y cinco municipios de la comarca de Les Garrigues, dieciséis municipios de la comarca de La Noguera, dieciséis de El Pla d'Urgell, treinta y tres de El Segriá y diez de L'Urgell. La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica:

Las comarcas de Lleida se encuentran situadas en el centro de una de las zonas más productivas de Europa. La ciudad de Lleida, ubicada cerca del río Segre, es vigilada desde las colinas de la Seu Vella y de Gardeny, rodeada de huerta, a medio camino entre el mar y la montaña. Hay una simetría de relieve en relación con las planas atravesadas por el río Segre, cuyo curso forma recodos y meandros entre colinas, paralelos, de poca profundidad que siguen la ribera aguas abajo.

Los suelos de la Denominación de Origen Pera Protegida de Lleida son suelos con riego, desarrollados sobre

materiales carbonatos que les dan unas propiedades características como por ejemplo pH básicos, con contenidos medios de materia orgánica, texturas medias o moderadamente finas y, en general, con un buen drenaje y libres de salinidad.

Con respecto al clima, se trata de un clima bastante contrastado, es decir, con oscilaciones térmicas importantes (inviernos fríos y veranos calurosos). Las características nieblas de invierno se inician a mediados de noviembre y perduran hasta el final de enero y se dan, aproximadamente, unos 51-52 días de niebla/año.

Las bajas temperaturas del invierno hacen que las horas de frío (HP) se acumulen correctamente y que las necesidades de frío de los cultivos se cubran. Concretamente, en Lleida se acumulan unas 1.300-1.700 HF durante el invierno.

Las temperaturas estivales medias se mantienen por encima de los 20 °C durante tres o cuatro meses al año. La temperatura media de las máximas el mes más cálido es de 27 a 32 °C.

El número de horas de sol que se dan en Lleida es también un hecho diferenciador de otras zonas de producción. En concreto, se dan entre unas 2.600-2.800 horas de insolación al año.

5.2 Carácter específico del producto: Las peras de la Denominación de Origen Pera Protegida de Lleida presentan un gusto característico a causa de su alto nivel de azúcares, jugosidad y sabor y aromas. En el caso de la variedad conference otro aspecto diferencial es el tipo de russeting menos uniforme y más rústico y en su forma más redondeada. Todos estos aspectos diferenciales dotan a las peras de Lleida de unas cualidades organolépticas claramente diferenciables y apreciadas por el consumidor que garantizan su mayor satisfacción.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

Las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características de las peras de la manera siguiente:

La zona productora de pera de la Denominación de Origen Protegida Pera de Lleida tiene un clima característico que es muy favorable para el cultivo de la pera. En concreto las bajas temperaturas del invierno y las nieblas hacen que los árboles tengan un reposo invernal óptimo y arranquen en primavera con fuerza dando frutos de mucha calidad. Las elevadas temperaturas y la alta insolación del verano y la baja pluviometría anual también contribuyen a que las peras tengan más dulzura y un gusto característico. Además el suelo con contenido medio en materia orgánica, suelto y bien drenado, favorece el equilibrio vegetativo con un mejor control de las plagas y mejor inducción floral de los frutos.

Barcelona, 2 de mayo de 2007.—El Secretario General, Jordi Bertran i Muntaner.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

40.151/07. **Resolución de fecha 27 de abril de 2007, de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Cádiz, por la que se autoriza, se aprueba el proyecto de ejecución y se declara, en concreto, la utilidad pública del proyecto denominado «Proyecto de Estación de Regulación y Medida en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)», en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). Expediente: GAS 11/06.**

Antecedentes de hecho

Primero: Con fecha de 8 de junio de 2006, D. Pedro A. Santos Nieto, en nombre y representación de Meridional del Gas, S.A.U., con domicilio a efectos de notificaciones en El Puerto de Santa María (11500-Cádiz), Carretera de Sanlúcar 8, local 2, 3 y 4, Edificio Jardines de Sanlúcar, solicitó autorización administrativa, aproba-