

aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite amparado se elabora con aceituna de vuelo de los olivares inscritos, con al menos un 90% de las variedades Arróniz (autóctona), Arbequina o Empeltre, pudiéndose admitir hasta un 10% de otras variedades.

Las características físico-químicas y organolépticas del «Aceite de Navarra» son las siguientes:

b) 1. Físico-químicas:

Acidez: Máximo 0,5°.

Índice de peróxidos: Máximo 15 mEq O<sub>2</sub>.

Absorbancia al ultravioleta (K270): Máximo 0,15.

Absorbancia al ultravioleta (K232): Máximo 2.

b) 2. Evaluación organoléptica:

Mediana del frutado Mf: Mínimo 3.

Mediana del defecto Md: 0.

b) 3. Composición de ácidos grasos:

Relación oleico/linoleico: Mínimo 7.

Desde el punto de vista organoléptico, son aceites de perfil equilibrado y complejo, con una elevada intensidad del atributo frutado, (mayor o igual a 3), que presentan un aroma con matices que van desde la oliva verde a las especias y olivas maduras. En boca resultan entre ligeros y medianamente amargos y picantes, con toques de alcahofa (Arróniz), plátano (Arbequina) o almendrados y dulces (Empeltre).

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados): No aplica.

3.4 Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal): No aplica.

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

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.: Los aceites amparados por la denominación de origen protegida «Aceite de Navarra» que se destinan a la comercialización, se expiden desde las industrias de elaboración y envasado inscritas, debidamente envasados y etiquetados.

Es necesario que la operación de envasado se lleve a cabo en la zona geográfica delimitada ya que el aceite continúa evolucionando, por lo que el envasado debe ser considerado como última fase del proceso de elaboración y contribuye de forma decisiva a la protección de las características de calidad del aceite amparado, garantizando así que el producto antes de su comercialización, cumple con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. Tras el adecuado proceso de extracción y conservación, la preparación para el consumo exige que el envasado se lleve a cabo controlando los procesos de decantación y filtrado, y reducir en lo posible el tiempo entre el envasado y el consumo con el fin de minimizar el principal riesgo del producto envasado, la oxidación. Por este motivo, el volumen de aceite envasado en stock, tiene una correspondencia con la frecuencia y volumen de los pedidos.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado: No aplica.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica: La zona protegida abarca la zona sur de la Comunidad Foral de Navarra, limitada al norte por el encadenamiento de las sierras de Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Alaiz, Izco y Leyre. Comprende todos los municipios de las Comarcas de la Navarra Media (29 municipios), Ribera Alta-Aragón (23 municipios) y Ribera Baja (19 municipios), 1 municipio de la Comarca Pirineos, 15 de la Cuenca de Pamplona y 48 de Tierra Estella. En total 135 municipios, más el territorio de Bardenas Reales.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica: La zona de producción está comprendida entre los paralelos 41° 54' y 42° 49' latitud norte (grados sexagesimales).

En Navarra el límite septentrional de difusión del olivar marca la llamada Navarra Mediterránea, integrada casi en su totalidad en la depresión del río Ebro, con altitudes por debajo de los 600 m.

El clima se caracteriza por una clara influencia mediterránea, con fuertes contrastes térmicos entre invierno y verano, así como diarios, siendo más acusados en otoño (18° C de amplitud), pluviometría escasa (con la mayor parte del territorio dentro de la isoyeta 400 Mm) y alta insolación (2.500 horas anuales de sol despejado) y con una media de más de 120 días despejados al año, debido

principalmente a la influencia del viento dominante del noroeste, conocido como cierzo, incrementado el frío del invierno y la aridez del verano. El período libre de heladas es de 190 días y la primera helada de otoño tiene lugar en la segunda quincena de octubre.

Los suelos, de moderadamente profundos a profundos, son pardo-calizos carbonatados por origen y porque la escasez de lluvias no favorece la descalcificación.

Si bien, estas condiciones climatológicas, hacen la zona apta para cualquier otro cultivo, para el olivo resulta el límite septentrional en el área mediterránea.

5.2 Carácter específico del producto: La singularidad del aceite de Navarra se refleja tanto en su composición química como en su evaluación sensorial destacando la elevada relación de los ácidos grasos oleico/linoleico (mayor o igual a 7), y la intensidad del frutado (mayor o igual a 3).

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP): El vínculo entre el origen geográfico y la calidad específica del producto, es consecuencia directa de las condiciones en que se produce, destacando la latitud (la más al norte de la Península Ibérica) y las condiciones edafoclimáticas del área geográfica delimitada, con suelos calizos, clima seco y soleado y con fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche en el periodo de maduración, que hacen que ésta sea paulatina, alargándose el periodo de maduración. Si a eso se añade la necesidad de recolectar pronto para evitar el periodo de heladas (1.ª helada: Segunda quincena de octubre), determinan el bajo grado de madurez con la que se recoge la aceituna.

Estos factores han dado lugar a la existencia de la variedad autóctona Arróniz, y a la adaptación al medio de las otras variedades (Arbequina y Empeltre), asegurando un producto final con características propias definidas en el apartado b), tanto en su composición química como en su evaluación organoléptica, tal y como reflejan los estudios con varios años de seguimiento, cuyos resultados denotan particularidades propias de estos aceites, destacando la elevada relación de los ácidos grasos oleico/linoleico (latitud y grado de maduración), y la intensidad del frutado (suelos calizos, clima seco y soleado, grado de maduración) evidencias ampliamente documentadas en la bibliografía científica, y que le diferencian de aceites producidos en otras latitudes.

## COMUNIDAD DE MADRID

69.599/07. **Resolución del Instituto de Educación Secundaria «Enrique Tierno Galván» sobre publicación por extravió de Título oficial de Formación Profesional de Primer Grado.**

Solicitado por don Ángel Andrés Casado Fuertes, con documento nacional de identidad 02218519-P, la expedición de un duplicado por extravió de su título de Técnico Auxiliar en la rama Eléctrica, profesión Electricidad, a fin de que, por término de treinta días, se puedan oír reclamaciones.

Madrid, 14 de noviembre de 2007.—El Secretario, Roberto Antón Marqués.

## UNIVERSIDADES

69.651/07. **Anuncio de la Universidad de Málaga sobre extravió del título de Licenciada en Filosofía y Letras (Filosofía y Ciencias de la Educación) Sección Psicología.**

A efectos de la Orden Ministerial de 8 de julio de 1988, se anuncia el extravió del Título de Licenciada de doña Sonia Codes Requena, expedido el 1 de agosto de 1988 y Registro Nacional de Títulos 1991/3150.

Málaga, 2 de noviembre de 2007.—El Secretario General, Miguel Porras Fernández.

69.657/07. **Anuncio de la Universidad de Granada sobre extravió de título de Licenciado en Farmacia.**

Se anuncia el extravió de título de Licenciado en Farmacia con número de Registro Nacional de Títulos folio 173, número 4307, libro XII de fecha de expedición 3 de enero de 1986 de don Víctor Almoguera Gorostegui a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Granada, 8 de noviembre de 2007.—La Secretaria, Josefina María González Pérez.

69.658/07. **Anuncio de la Universidad de Murcia sobre extravió de Título Oficial de Licenciado en Filosofía y Letras. Filología.**

A los efectos de la Orden de 8 de julio de 1988, como paso previo al inicio del expediente de duplicado, se anuncia el extravió del Título Oficial de Licenciado en Filosofía y Letras. Filología, de don Rafael García Bolos expedido el 11 de septiembre de 1997, con Registro Nacional de Títulos 1999017422.

Murcia, 5 de julio de 2007.—La Jefa de Sección de Títulos, María Belén Hernández Prada.

69.659/07. **Anuncio de la Universidad de Granada sobre extravió de título de Diplomado en Enfermería.**

Se anuncia el extravió de título de Diplomado en Enfermería con número de Registro Nacional de Títulos 1149985, de fecha de expedición 13 de marzo de 2002, de Mónica Isla Jiménez a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Ceuta, 18 de octubre de 2007.—Secretaria General, Beatriz Aranda Soto.

69.660/07. **Anuncio de la Universidad de Córdoba por el que se comunica extravió de Título Oficial Universitario de Maestra.**

Pérdida de título universitario de Maestra, de doña María del Rosario Cantarero Rojas, expedido el 3 de septiembre de 1998, con Registro Universitario 22074, Registro Nacional 1999/147419 y Cartulina 1-BB-284917. Se hace público por término de treinta días a efecto de lo dispuesto en la Orden 08/07/88 (BOE 13 de julio).

Córdoba, 17 de octubre de 2007.—El Jefe de Servicio de Gestión de Estudiantes, Fernando José Mohedano Jiménez.

69.664/07. **Resolución de la Universidad de Cantabria por la que se anuncia el extravió de título oficial universitario de Diplomado en Profesorado de Educación General Básica (Especialidad: Preescolar).**

Se hace público, en cumplimiento de la Orden de 8 de julio de 1988, el extravió del título de Diplomado en Profesorado de Educación General Básica (Especialidad: Preescolar) de don Raúl Pellejero Pacheco, Registro Nacional número 1994116373, para que se puedan presentar las oportunas reclamaciones.

Santander, 10 de abril de 2007.—El Decano, Javier Argos González.

69.688/07. **Anuncio de la Universidad del País Vasco sobre extravió de título de Diplomado en Trabajo Social.**

Se anuncia el extravió de título de Diplomado en Trabajo Social con número de Registro Nacional de Títulos