

2. Las características mínimas de calidad exigibles al pimiento fresco son:

Pimientos enteros, bien desarrollados, provistos de pedúnculo, limpios y exentos de humedad exterior, materias extrañas visibles u olores extraños.

En el caso de tener algún defecto superficial de origen sanitario o climatológico su superficie total no excederá de 1 cm² en cada pimiento.

El pimiento deberá mantener su forma y consistencia, considerándose defectuosos aquellos frutos malformados o deformados.

3. Las características físico-químicas y organolépticas exigibles al pimiento asado son:

Color: De rojo pálido a rojo oscuro.

Olor: Olor típico a pimiento asado, olor a humo.

Sabor: Sabor primario ligeramente amargo con regusto a humo medio bajo y poco picante.

Superficie: Algo fisurada.

Restos quemados: Inferior a 1,5 cm² en 100 gramos de pimiento.

Presencia de semillas: Hasta 10 semillas en 100 gramos de pimiento.

Caldo: Líquido poco espeso.

Textura: Dureza baja o blanda, con cohesividad media-baja.

Homogeneidad: El contenido del envase deberá ser homogéneo en cuanto a coloración, forma, tamaño y consistencia.

Hidratos de Carbono: Inferior al 5%. Confiere el sabor típico ligeramente amargo.

Fibra alimentaria: Inferior al 3 %. Confiere la baja dureza típica.

Los pimientos asados en conserva se pueden presentar enteros o en trozos. Cuando se presentan enteros ha de pertenecer a las categorías comerciales Extra o Primera, y cuando se presentan en trozos, ha de pertenecer a la categoría comercial Primera, según establece la norma de calidad vigente para conservas vegetales aplicable a conservas de pimientos.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal).

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

En la zona geográfica de producción delimitada, situada en el centro de la comarca del Bierzo, únicamente tendrá lugar la producción agrícola de los pimientos.

Las parcelas deben presentar suelos de textura franca y con pH entre 5,0 y 7,0, y estar plantadas con plantas del ecotipo del Bierzo. Sólo se permiten los riegos en líneas o localizados, que impidan que la base del tallo esté en contacto con el agua. La recolección se realiza manualmente y de forma escalonada en varias pasadas, seleccionando en cada una aquellos pimientos que presenten las características más acordes con lo descrito en el pliego de condiciones.

La producción de pimientos del ecotipo El Bierzo, en dicha comarca, es el aspecto fundamental que transmite las cualidades al producto final, incluso cuando su asado no se realiza en dicha zona.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado.

Las industrias de elaboración y envasado que hayan obtenido el certificado del Consejo Regulador utilizarán obligatoriamente en las etiquetas la mención «Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo» y el logotipo del Consejo Regulador.

El etiquetado de los envases utilizados en la comercialización de Pimiento Asado del Bierzo IGP deberá ser autorizado por el Consejo Regulador previamente a su puesta en circulación. No se autorizarán las etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá ser anulada la autorización cuando hayan variado las circunstancias que concurrieron en la misma, previa audiencia de la firma autorizada.

Cualquier tipo de envase en el que se expidan para su consumo los pimientos asados protegidos irá provisto del distintivo numerado expedido por el Consejo Regulador que será colocado por la planta envasadora inscrita.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

La zona geográfica de producción agrícola delimitada se encuentra situada en el centro de la comarca del Bierzo, en el extremo noroeste de la provincia de León, y por tanto de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y abarca 17 términos municipales.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

La zona de producción delimitada es una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso constituido por diversas sierras y montes, de tal modo que sólo presenta una salida fácil por el valle del río Sil. La altitud media de los municipios productores de pimiento se sitúa en torno a los 550 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos donde se asientan los cultivos del pimiento son de tipo franco, profundos, sueltos, permeables y con un drenaje moderadamente bueno. Pobres en materia orgánica, calcio, fósforo, potasio y sodio, y con una relación Carbono/Nitrógeno entre 8 y 10. Los valores pH suelen ser ligeramente ácidos, entre 5,5 y 7,0.

El Bierzo dispone de clima Mediterráneo, (índice de mediterraneidad de 5,28), por ser una zona con prolongadas horas de sol, temperatura media anual de 12,5 °C y una precipitación media anual de 800 mm.

El periodo medio de heladas es amplio, desde el 11 de noviembre al 4 de abril, lo cual permite la mayoría de los años cultivar el pimiento a primeros de mayo y recolectarlo desde mediados de agosto hasta primeros del mes de noviembre.

5.2 Carácter específico del producto.

La especificidad del producto viene dada por el origen geográfico de la producción, que otorga al pimiento ecotipo del Bierzo unos bajos niveles de hidratos de carbono y de fibra alimentaria, lo cual otorga al pimiento asado una baja dureza y un sabor ligeramente amargo.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas.

El número de horas de sol, la radiación solar y la temperatura están directamente relacionados con el bajo nivel de hidratos de carbono generados por la actividad fotosintética de la planta.

El contenido en fibra alimentaria –principalmente celulosa–, que también depende de la actividad fotosintética, se encuentra también en un porcentaje bajo.

Por otro lado, las referencias históricas y literarias prueban una reputación del producto basada en la tradición de cultivo del pimiento así como a las características de su asado y embotado.

El asado se realiza mediante el método tradicional de plancha u horno, calentados con leña o gas, pues no menoscaban la calidad del producto. Este procedimiento aporta al pimiento un aroma y regusto a humo que no se altera pues solo se le añade una pequeña cantidad de aceite, sal y zumo de limón o ácido cítrico.

Todo el proceso de asado, descorazonado y pelado se realiza de forma manual, sin utilizar soluciones químicas, ni siquiera lavado con agua. Por este motivo el pimiento asado presenta algunos restos quemados y semillas que nos indican de su elaboración manual.

Puesto que estas operaciones de asado pueden ser realizadas igualmente en cualquier zona, se ha optado por no restringir la zona de elaboración.

Valladolid, 9 de noviembre de 2007.–El Director General, Jesús María Gómez Sanz.

71.521/07. Anuncio de la Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León en Ávila sobre otorgamiento del permiso de investigación «Las Zorreras» número 1.102.

La Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León en Ávila, Servicio Territorial de Industria, Comercio y Turismo, hace saber:

Que se ha otorgado el permiso de investigación, que a continuación se cita, con expresión del nombre, número, recurso, cuadrículas, términos municipales, titular, vecindad y fecha de resolución:

Permiso de investigación «Las Zorreras»; número 1.102; arenas feldespáticas; 16 cuadrículas mineras, El Bohodón y San Pascual; «Callecons, Sociedad Limita-

da»; calle Onésimo Redondo, número 57, Fontiveros (Ávila); 28 de septiembre de 2007.

Lo que se hace público en aplicación de lo establecido en el artículo 101.5 del vigente Reglamento General para el Régimen de la Minería.

Ávila, 28 de septiembre de 2007.–El Jefe del Servicio Territorial, por delegación (Resolución de 20/01/04) del Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León en Ávila, Alfonso Nieto Caldeiro.

UNIVERSIDADES

71.181/07. Anuncio de la Universidad de Girona sobre extravío de título.

En cumplimiento de la Orden ministerial de 8 de julio de 1988 se hace público el extravío de un título de Licenciada en Psicología a nombre de Marta Roher Casellas, de la Facultad de Ciencias de la Educación.

Girona, 9 de octubre de 2006.–Secretario General de la Universidad de Girona, José Luis Linares Pineda.

71.201/07. Anuncio de la Universidad de València, Facultat de Farmàcia, sobre extravío de título de Licenciada en Farmacia.

Se anuncia el extravío de título de Licenciada en Farmacia con número de Registro Nacional de Títulos 110852 de fecha de expedición 27 de julio de 2001, de doña María Angeles Valdecabres Lahuerta a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Burjassot, 8 de noviembre de 2007.–El Vicedecano, Juan José Server Carrió.

71.203/07. Anuncio de la Universidad de València, Facultat de Farmàcia, sobre extravío de título de Licenciada en Farmacia.

Se anuncia el extravío de título de Licenciada en Farmacia con número de Registro Nacional de Títulos 98474 de fecha de expedición 6 de abril de 2000, de doña Rosa María Campos Arévalo a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Burjassot, 22 de octubre de 2007.–El Vicedecano, Juan José Server Carrió.

71.392/07. Resolución de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid sobre extravío de un título de licenciada en Geografía e Historia, Sección de Historia del Arte.

Se anuncia el extravío del Título de Licenciada en Geografía e Historia, Sección de Historia del Arte, expedido a favor de doña Mercedes Gatón Fraile, expedido el 17 de marzo de 1994, número 1994/159852 del Registro Nacional de Títulos.

Lo que se hace público por término de treinta días en el «Boletín Oficial del Estado», en cumplimiento de lo previsto en la Orden Ministerial de 8 de julio de 1988 («BOE» del 13).

Madrid, 16 de enero de 2007.–La Decana, Mercedes Molina Ibáñez.

71.417/07. Anuncio de la Universidad del País Vasco/EHU, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial de Bilbao, sobre extravío de un título de Ingeniero Técnico Industrial, especialidad en Electrónica Industrial.

Se anuncia el extravío del Título de Ingeniero Técnico Industrial, especialidad en Electrónica Industrial, con número de Registro Nacional de Títulos 2005/083665 de fecha de expedición 27 de septiembre de 2004, de don