

previo de aquellas decisiones de trascendencia, tal y como se prevé en el artículo 115 del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, aprobado por Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre.

CUARTO. La delegación conferida en el presente Decreto surtirá efectos desde el momento de la firma.

QUINTO. La presente resolución será publicada en el Boletín Oficial de la Provincia, dándose cuenta de su contenido al Pleno de la Corporación en la primera sesión que esta celebre, sin perjuicio de la eficacia de la delegación conferida en el día de hoy.

SEXTO. En lo no previsto expresamente en esta resolución se aplicarán directamente las previsiones de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, y del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales aprobado por Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre, en cuanto a las reglas que para la delegación se establecen en dichas normas.

Contra este Decreto, que pone fin a la Vía Administrativa, de conformidad con lo que establece el artículo 52 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, y de acuerdo con lo que dispone el artículo 123 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, podrá interponerse, con carácter previo y potestativo, Recurso de Reposición ante la Alcaldía de este Ayuntamiento, en el término de UN MES a contar desde el día siguiente a la recepción de su notificación, o bien directamente Recurso Contencioso-Administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso Administrativo de Las Palmas, en el término de DOS MESES a contar desde el día siguiente a la recepción de su notificación. No obstante, podrá interponer cualquier otro, si lo considera conveniente.

“DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EL 09 DE SEPTIEMBRE DE 2025”.

En Arrecife, a nueve de septiembre de dos mil veinticinco.

EL ALCALDE ACCIDENTAL, Echedey Eugenio Felipe.

181.262

ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE MOGÁN

Secretaría General

ANUNCIO

3.502

Este Ayuntamiento, en sesión de Pleno ordinario celebrado el 27 de junio de 2025, aprobó inicialmente la “Ordenanza Municipal Reguladora de la Almazara”, expediente 10751/2024.

El mismo fue sometido a información pública mediante anuncios en el Boletín Oficial de la Provincia, número 82, de 9 de julio de 2025, así como en el Tablón de Edictos y página web de este Ayuntamiento, finalizando el plazo de exposición pública el 22 de agosto de 2025. Durante dicho plazo se presentó una única alegación, que fue resuelta en el Pleno de 5 de septiembre de 2025, a la vez que se aprobó definitivamente el establecimiento de la citada Ordenanza y la publicación de anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia de Las Palmas, y de conformidad con lo previsto en el artículo 49 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, se procede a la publicación del texto íntegro de la citada Ordenanza, con el siguiente contenido:

«ORDENANZA ALMAZARA MUNICIPAL DE MOGÁN.

Sumario

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.

CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES.

1. OBJETO.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

3. DENOMINACIONES Y DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS.

CAPÍTULO II. REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO.

4. CONDICIONES TÉCNICO SANITARIAS.

4.1. Instalaciones.

5. OBLIGACIONES EN RELACIÓN CON LAS INSTALACIONES.

6. APERTURA DE LA CAMPAÑA.

7. CONDICIONES DE ENTREGA DE LAS ACEITUNAS.

7.1. Entrega.

7.2. Certificación ecológica.

7.3. Comunicación.

7.4. Motivos de rechazo.

8. SEGUIMIENTO DE TRAZABILIDAD Y CONTROL.

9. COSTE DEL SERVICIO.

10. FORMA DE PAGO DEL PRECIO PÚBLICO.

CAPÍTULO III. INFRACCIONES Y SANCIONES.

11. RÉGIMEN DISCIPLINARIO.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.

DISPOSICIÓN FINAL.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.

El municipio de Mogán, ubicado en el suroeste de la isla de Gran Canaria, cuenta con condiciones climáticas y geográficas propicias para el cultivo del olivo. En los últimos años, se ha observado un creciente interés por parte de los agricultores locales en diversificar sus cultivos, incorporando el olivo como una alternativa sostenible y adaptada al entorno. Sin embargo, la inexistencia de infraestructuras adecuadas para la transformación de la aceituna en aceite de oliva dentro del municipio ha limitado el desarrollo pleno de esta actividad.

Con el objetivo de fomentar el desarrollo agrícola local, promover la autosuficiencia y garantizar la sostenibilidad de las explotaciones olivareras, el Ayuntamiento de Mogán ha impulsado la creación de una almazara municipal, una instalación de carácter público destinada exclusivamente a la transformación de aceitunas en aceite de oliva para el uso propio de los agricultores locales, sin fines comerciales. Esta iniciativa busca apoyar a los pequeños productores, reducir los costes de transporte, fomentar el autoconsumo y preservar una práctica agrícola tradicional que forma parte del patrimonio natural y cultural del municipio.

La creación de esta almazara también responde a criterios de sostenibilidad y economía circular, ya que permitirá un mejor aprovechamiento de los recursos naturales, la reducción del impacto ambiental asociado al transporte a almazaras externas y una adecuada gestión de los subproductos generados durante el proceso.

Esta iniciativa se fundamenta en las competencias municipales establecidas en el artículo 25.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, que atribuye a los municipios competencias en la promoción y desarrollo económico dentro de su ámbito territorial.

Asimismo, el Reglamento (UE) número 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), establece en su artículo 20 que las inversiones en transformación y comercialización de productos agrícolas pueden ser objeto de apoyo, especialmente cuando contribuyen a mejorar el rendimiento económico de las explotaciones y a facilitar la reestructuración y modernización de las mismas.

En el ámbito nacional, el Real Decreto 84/2021, de 9 de febrero, establece las normas básicas para la aplicación del artículo 167 bis del Reglamento (UE) número 1308/2013, regulador de las normas de comercialización para mejorar y estabilizar el funcionamiento del mercado común del aceite de oliva. Aunque este real decreto se centra en la comercialización, sus disposiciones son relevantes para garantizar que las instalaciones cumplan con los estándares de calidad y trazabilidad requeridos en el sector oleícola.

La creación de una almazara municipal en Mogán permitirá:

- Apoyar a los agricultores locales en la transformación de su producción, reduciendo costos y aumentando el valor añadido de sus productos.
- Fomentar la diversificación agrícola y la sostenibilidad de las explotaciones, contribuyendo al desarrollo rural del municipio.
- Garantizar la calidad y trazabilidad del aceite producido, cumpliendo con la normativa vigente y facilitando futuras oportunidades de comercialización si así se decidiera.
- Promover la autosuficiencia alimentaria y el consumo de productos locales, alineándose con las políticas de economía circular y reducción de la huella de carbono.

Con la presente ordenanza, se establece el marco normativo que regulará el funcionamiento, el acceso y las condiciones de uso de la almazara municipal de Mogán, garantizando criterios de transparencia, equidad, higiene y trazabilidad, y asegurando que la instalación cumpla con su función social de servicio público al sector agrícola del municipio.

CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES.

OBJETO.

La presente ordenanza tiene por objeto regular el funcionamiento y control de la almazara municipal, con el fin de garantizar la calidad de los productos elaborados.

ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El ámbito de aplicación de la presente ordenanza se circunscribe a la almazara municipal situada en el término municipal de Mogán.

DENOMINACIONES Y DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS.

1. Las definiciones y denominaciones de las distintas categorías de productos en las que se clasifican los aceites de oliva y de orujo de oliva serán las establecidas en la parte VIII del anexo VII del Reglamento (UE) número 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) número 922/72, (CEE) número 234/79, (CE) número 1037/2001 y (CE) número 1234/2007 y en la normativa europea que lo desarrolle o sustituya.

2. A estos efectos se entenderá por:

a) Centro de compra y/o recepción de aceitunas: es la instalación que se dedica a la compra y/o recepción de aceitunas enteras y crudas de distintos agricultores para entregarlas a una almazara o a una entamadora, no realizándose ninguna transformación de los frutos.

b) Almazara: es el molino o industria donde se obtiene el aceite de oliva virgen por medios mecánicos o físicos a través de la molturación de las aceitunas, frutos de *Olea europaea* L.

c) Almazara móvil: es aquella almazara que se desplaza de cara a molturar aceitunas, frutos de *Olea europaea* L., in situ para la obtención de aceite de oliva virgen y que no posee una ubicación física determinada o fija.

d) Envasadora de aceite: es la industria o instalación donde se realiza el envasado de los aceites de oliva y de orujo de oliva con destino a la alimentación humana.

e) Refinería: es la industria o instalación donde se realiza la refinación de los aceites de oliva y de orujo de oliva con destino a la alimentación humana.

f) Extractora de orujo: es la industria o instalación destinada a la actividad de obtención por procedimientos físicos o químicos de los aceites de orujo de oliva crudos a partir de orujo graso de aceituna. Se incluyen aquellas instalaciones que solo realizan la actividad de secado de orujo graso húmedo procedente de la molturación de aceitunas.

g) Almacén: es el establecimiento en el que no se realiza ninguna transformación del producto y solo se almacena de forma intermedia entre otros operadores del sector.

h) Operador: es la persona física o jurídica que desarrolla su actividad en el sector y el mercado de los aceites de oliva y de orujo de oliva, incluidos los cosecheros que retiren a granel su aceite de la almazara y todo aquel que compre o retire aceite de oliva virgen a granel de una almazara. Asimismo, se considerarán operadores las entamadoras y envasadoras de aceitunas cuando empleen frutos de *Olea europea* L. para su ulterior transformación en aceite. Los operadores podrán tener o no instalaciones.

i) Cosechero: es la persona física o jurídica titular de una explotación olivarera que produce aceituna (*Olea europea* L.) para su transformación en aceite de oliva obtenido mediante molturación de aceituna de su propiedad por una almazara que le presta servicio de molturación.

j) Refinación: es todo aquel proceso al que se someten los aceites de oliva y de orujo de oliva crudo diferente a la obtención por procedimientos físicos y la clarificación por lavado, sedimentación, centrifugación o filtración.

k) Proceso continuo: es aquel que se produce sin pausa alguna y sin transición entre operación y operación, permitiéndose no obstante la existencia de una tolva o depósito intermedio que permita el enlace entre ellas siendo 12 horas el tiempo máximo permitido de permanencia de la masa en la tolva o depósito intermedio, siempre dentro de una misma industria.

l) Consumidor final: es el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

m) Colectividades: es cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas y otros centros sociales, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final.

CAPÍTULO II. REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO.

CONDICIONES TÉCNICO SANITARIAS.

Instalaciones.

Las instalaciones deberán cumplir con las normativas técnicas y sanitarias vigentes, garantizando la higiene y salubridad en todas las etapas del proceso productivo.

Se deberán implementar sistemas adecuados de ventilación, iluminación y control de temperatura.

OBLIGACIONES EN RELACIÓN CON LAS INSTALACIONES.

- La almazara deberá estar ubicada de manera independiente. En ningún caso, podrán estar conectadas por conducción alguna.
- La almazara deberá estar debidamente aislada o separada de cualquier otra industria o local ajeno a sus cometidos específicos y, en particular, de los dedicados a la producción, transformación, almacenamiento a granel y envasado de grasas animales o vegetales y de grasas y aceites industriales o minerales.
- La almazara o cualquier otro establecimiento de un operador del sector deberán clasificar conforme a las denominaciones que establece la normativa europea todo el aceite que expidan.
- En las envasadoras de aceite, las conducciones y los depósitos nodriza de los aceites deberán estar debidamente acondicionados para evitar contaminaciones cruzadas.

APERTURA DE LA CAMPAÑA.

El tiempo de la apertura de la campaña se registrará por criterios técnicos, que tendrán en cuenta la calidad de la aceituna, el estado de maduración y siempre procurando a ofrecer el servicio al mayor número de productores posibles, estableciendo para ello un horario de recepción de la aceituna en función del desarrollo de cada campaña y la cantidad de aceituna producida. Dentro de la almazara se pondrá a disposición de los olivicultores una cámara de conservación de la aceituna para intentar evitar la oxidación del producto. No obstante lo anterior, se procurará establecer unos horarios que eviten en lo posible el almacenamiento de la aceituna.

Las fechas de inicio y final de la campaña de recogida de la aceituna, así como, los horarios de apertura de la Almazara durante la citada campaña, se publicarán con la suficiente antelación en el tablón de anuncios digital de este Ilte. Ayuntamiento.

CONDICIONES DE ENTREGA DE LAS ACEITUNAS.

Entrega.

- Las aceitunas se entregarán en cajas o elementos similares estando terminantemente prohibido su entrega en bolsas de plástico.
- Las aceitunas no se lavarán antes de su entrega en la almazara, en caso necesario el personal de la propia almazara se encargará de realizar la labor de lavado de las mismas.
- Las aceitunas se entregarán en la almazara con la menor cantidad de hoja posible, es importante tener en cuenta que la acumulación del fruto junto con la hoja aumenta la temperatura y desencadena fenómenos que afectarán directamente a la calidad final del aceite elaborado tales como: inicio de fermentaciones, degradaciones enzimáticas que propician la aparición de defectos, devaluando la calidad del aceite final.

Certificación ecológica.

Los productores con certificación ecológica, tienen que tener en cuenta que la ALMAZARA, no cuenta con registro de operador ecológico, por lo tanto, el aceite elaborado, aun procediendo de aceituna certificada no podrá certificarse como producción ecológica.

A tales efectos solo se considerará ecológica aquella producción que venga acompañada de una copia del registro y con número de operador ecológico, desde la ALMAZARA, se tratará de separar la producción ecológica para evitar contaminaciones.

Comunicación.

Se comunicará a la ALMAZARA, con suficiente antelación la intención de entregar aceituna por los medios dispuestos a tal fin, debiendo informar de la fecha y producto del último tratamiento fitosanitario, una vez comprobado que se cumple con la normativa en materia de seguridad sobre el uso de productos fitosanitarios se recibirá la conformidad para la entrega de la producción a la almazara. En el caso de solicitar entrega de la aceituna dicho correo deberá ser enviado con una antelación mínima de una semana. Siendo OBLIGATORIO que el día de recepción, se entregue una copia del CUADERNO DE CAMPO debidamente cumplimentado.

Una vez recepcionada la aceituna se procederá al pesaje e inspección de la misma, descontado el peso de las cajas o similares, entregando al productor/a una copia del vale de entrada.

Motivos de rechazo.

Se respetará el turno de llegada al pesaje y entrega de la aceituna a la almazara, no obstaculizando la circulación y permaneciendo en su vehículo hasta su turno.

El personal técnico de la Almazara se reserva el derecho de rechazar aquellas partidas de aceitunas que no cumplan con las siguientes normas:

- No comunicar con antelación la intención de entregar la producción a la almazara
- No cumplir con los criterios higiénico-sanitarios descritos
- Entregar aceitunas de otro municipio no autorizadas
- No entregar el cuaderno de campo debidamente cumplimentado

• Cualquier infracción que comprometa la calidad del producto elaborado y/o la seguridad alimentaria, de la cual será debidamente informado.

• Se procesará exclusivamente aceituna cultivada en el municipio de Mogán y en casos excepcionales y por criterios técnicos se podrá recoger aceituna de otros municipios por motivos de funcionamientos de la Almazara.

SEGUIMIENTO DE TRAZABILIDAD Y CONTROL.

Para la correcta operatividad de la almazara, y poder realizar un seguimiento adecuado de la trazabilidad, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

• Una vez recepcionada y pesada la aceituna, se identificará indicando:

Nombre del productor/a, variedad de aceituna y si pertenece a un lote denominado ÚNICO (mínimo 200 kilos) o si pertenece el lote denominado MEZCLA (entradas menores a 200 kilos).

• El lote ÚNICO, pertenece exclusivamente a la aceituna entregada por un productor y se molturará de manera independiente, mientras que el lote denominado MEZCLA pertenece a productores cuya entrada de aceituna sea inferior a 200 kilos, y se molturarán de manera conjunta siempre y cuando dicha suma conjunta arroje la cantidad de 200 kg y estará compuesto por aceituna de similares características, momento de maduración y variedades siempre que la cantidad de aceituna recepcionada lo permita.

• Se recogerá una muestra de al menos 100 gramos de aceituna de cada lote entregado por productor para proceder a un análisis de residuos de fitosanitarios posterior, quedando muestra suficiente para un contraanálisis si fuera necesario.

• Una vez recepcionada la aceituna por motivos técnicos o de organización podría pasar a la cámara de refrigeración para su posterior molturación.

• Una vez molturada la aceituna, los lotes quedarán identificados en todo momento siguiendo el control de la trazabilidad, realizando los controles analíticos pertinentes.

• Se procederá a la recogida de 2 muestras de cada lote de elaboración de volumen suficiente para su posterior análisis:

• Análisis físico-químicos y sensoriales establecidos en el Reglamento 2568/91 sucesivas modificaciones.

• Análisis de control de residuos fitosanitarios, en dicho análisis se tendrá en cuenta las materias activas autorizadas para el cultivo y LMR, excluyéndose de la entrega aquellas partidas que no cumplan con los límites (LMRs) establecidos en el REGLAMENTO (UE) 2019/88 y modificaciones.

• Realización de contraanálisis si fuera necesario

• La entrega del aceite a los productores por parte de la almazara se realizará EXCLUSIVAMENTE cuando se tengan los resultados de las determinaciones analíticas de carácter obligatorio realizadas.

• El aceite entregado por ALMAZARA está destinado al AUTOCONSUMO, en caso que el productor quiera proceder a la venta del producto es OBLIGATORIO que obtenga el registro para venta y distribución del mismo, además del registro del envasador, NO PUDIENDO COMERCIALIZARSE CON LA ETIQUETA DE LA ALMAZARA.

COSTE DEL SERVICIO.

Los productores/as de aceitunas que hagan uso de la almazara deberán abonar el precio público aprobado al efecto, por la Junta de Gobierno Local, en sesión ordinaria, de fecha 12 de febrero de 2025 y publicada en B.O.P número 22 de fecha 19 de febrero de 2025.

FORMA DE PAGO DEL PRECIO PÚBLICO.

El agricultor deberá entregar las aceitunas en la almazara para su pesado y valoración por parte de los servicios técnicos destinados al efecto, los cuales emitirán un vale con los kilos de aceitunas entregados.

Con dicho vale, el agricultor acudirá a la oficina de recaudación para hacer efectivo el pago en función de los kilos entregados.

En dicha oficina se emitirá un justificante de pago que se entregará en la almazara para que se inicie la molturación de las aceitunas entregadas.

CAPÍTULO III. INFRACCIONES Y SANCIONES.

RÉGIMEN DISCIPLINARIO.

La ALMAZARA MUNICIPAL rechazará la entrega de partidas de aceitunas que no cumplan con el apartado 7.4 de la presenta ordenanza.

Se realizará un apercibimiento por incumplimiento de las normas de recepción de la almazara en la primera recepción, debiendo el productor/a subsanar aquellas deficiencias encontradas en caso que sea posible: retirada de hojas y/piedras, entrega del cuaderno de campo durante el día de recepción (no se permitirá la entrega posterior). En caso de que esas deficiencias no fueran subsanables, el productor/a deberá retirar el lote de aceituna de la almazara, siendo responsable de una adecuada gestión del mismo.

En caso de recibir dos apercibimientos por la misma causa, se prohibirá la entrada durante la campaña de ese lote, sin posibilidad de subsanar las deficiencias.

En caso de incumplimiento de la normativa en materia de uso de productos fitosanitarios, se considera objeto de sanción:

- NO comunicar fecha y producto del último tratamiento realizada con antelación a la entrega de la partida.
- NO entregar el día de la recepción de la aceituna el CUADERNO DE CAMPO debidamente cumplimentado
- NO respetar los plazos de seguridad y/o utilizar productos fitosanitarios cuya materia activa o uso no está autorizado en el cultivo del olivo.

Una vez realizados los análisis correspondientes e identificando a aquellos productores que cometieran irregularidades y/o lo descrito en el cuaderno de campo no se ajuste a la realidad y por cuyas acciones se deban desechar lotes de aceite elaborado:

- Deberán correr con los gastos derivados de una gestión adecuada del residuo
- La ALMAZARA se reserva el derecho de ejercer las acciones legales que considere oportunas
- El productor/a que incumpla de manera demostrada lo recogida en esta Ordenanza, no podrá entregar aceituna en la ALMAZARA, y la almazara no le devolverá el aceite molturado.

• En caso, que quede demostrado que la producción llegara a las instalaciones de la almazara a nombre de otro productor/a ambos serán sancionados quedando expulsados del proyecto y no pudiendo hacer uso del servicio de las instalaciones municipales.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.

El Pleno del Ayuntamiento de Mogán es competente para interpretar, aclarar y desarrollar los artículos de la presente Ordenanza.

DISPOSICIÓN FINAL.

La presente Ordenanza entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia.

La promulgación de futuras normas con rango superior al de la presente Ordenanza, y que afecten a las materias reguladas en la misma, determinará la aplicación automática de aquellas y la posterior adaptación de la Ordenanza a los requisitos exigidos por la nueva legislación aplicable.»

Lo que se hace público para general conocimiento.

En Mogán, a nueve de septiembre de dos mil veinticinco.

LA ALCALDESA-PRESIDENTA, Onalia Bueno García.

181.134

Secretaría General

ANUNCIO

3.503

Este Ayuntamiento, en sesión de Pleno ordinario celebrado el 5 de septiembre de 2025, aprobó inicialmente el Reglamento de la Marca Garantía Sabor de Mogán, Expediente 7492/2025.

Por el presente se comunica su exposición a información pública por plazo de TREINTA DÍAS, de conformidad con lo previsto en el artículo 49 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, para que cuantos se consideren interesados puedan examinar el expediente y alegar lo que a su derecho convenga, significándoles que dicho expediente se encuentra de manifiesto en la Unidad Administrativa de Desarrollo Rural de este Ayuntamiento, pudiendo ser examinado durante el referido plazo todos los días hábiles de 9 a 13 horas. El texto íntegro del reglamento está disponible en la página web oficial del Ayuntamiento de Mogán (<https://www.mogan.es>) en Información Pública, Tablón de Edictos.

De conformidad con lo establecido en el artículo 66.6 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (LPAC), las solicitudes se presentarán obligatoriamente a través del trámite específico que está disponible en <https://oat.mogan.es:8448/ventanilla/web/ayuntamiento>, denominado “Alegaciones a ordenanzas, reglamentos y otros expedientes en periodo de información pública”. En caso de presentar las alegaciones a través de cualquier otro registro a que hace referencia el artículo 16.4 de la mencionada Ley, tendrán que facilitar en su escrito y en el asiento de registro los datos relativos al título y referencia del expediente que se trate. Los concejales de esta Corporación han de presentar sus escritos de conformidad con lo establecido en el artículo 35 del ROM.

Si transcurrido dicho plazo no se hubiesen presentado alegaciones, se considerará aprobada definitivamente la modificación de dicha ordenanza.

Lo que se hace público para general conocimiento.