

luación de Impacto Ambiental regulado por el Real Decreto Legislativo 1302/86, modificado por la Ley 6/2001, de 8 de mayo, y su reglamento de ejecución (R. D. 1131/88).

El estudio informativo estará expuesto al público en días y horas hábiles de oficina, en los locales de la Dirección General de Ferrocarriles, plaza de los Sagrados Corazones, 7, planta baja, 28036 Madrid, y en el Área de Fomento de la Subdelegación del Gobierno en Cáceres, Avda. de la Virgen de la Montaña, 3 (10004), Cáceres.

Además estará a disposición de los interesados la documentación correspondiente en los Ayuntamientos de la provincia de Cáceres: Talayuela, Peraleda de la Mata, Navalморal de la Mata, Casatejada, Toril, Malpartida de Plasencia, Plasencia, Mirabel, Cañaveral, Casas de Millán, Hinojal, Garrovillas, Santiago del Campo, Casar de Cáceres y Cáceres.

Madrid, 25 de mayo de 2006.—El Ingeniero Jefe de la 1.ª Jefatura de Proyectos, Ángel Cabo Astudillo.

MINISTERIO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

30.576/06. *Resolución de la Dirección General de Trabajo por la que se anuncia la modificación de los Estatutos de la «Federación Española de Asociaciones Profesionales de Naturópatas» (Depósito número 3038).*

Ha sido admitida la modificación de los estatutos de la citada asociación, depositados en esta Dirección General, al comprobarse que retiene los requisitos previstos en la Ley 19/1977, de 1 de abril, sobre regulación del derecho de asociación sindical (Boletín Oficial del Estado de 4 de abril de 1977).

La solicitud de depósito de esta modificación fue formulada mediante escrito tramitado con el número 125449-12236.

La Asamblea extraordinaria celebrada el 26 de noviembre de 2005 adoptó por unanimidad acuerdo de modificar el texto de los estatutos de esta asociación.

El Acta de la asamblea aparece suscrita por D. Moisés Cobo Fernández, en calidad de secretario general con el visto bueno de la presidente, D. Rafaela Tur Corbacho.

Por lo que, se dispone la inserción de este anuncio en el Boletín Oficial del Estado y su exposición en el tablón de anuncios de esta Dirección General, a fin de dar publicidad a la admisión efectuada.

Cualquier interesado podrá examinar el documento depositado y obtener copia del mismo en este Centro Directivo (sito en la calle Pío Baroja, 6; despacho 210. Madrid), siendo posible impugnarlo ante la Sala de lo Social de la Audiencia Nacional, conforme a lo dispuesto en el Texto Refundido de la Ley de Procedimiento Laboral, aprobada por Real Decreto Legislativo 2/95, de 7 de abril (Boletín Oficial del Estado de 11 de abril de 1995).

Madrid, 10 de mayo de 2006.—El Director General, P. D. (O. M.: 12-3-97, B.O.E.: 14-3-97), la Subdirectora General, María Antonia Diego Revuelta.

32.120/06. *Resolución de la Tesorería General de la Seguridad Social por la que se anuncia primera subasta pública para la enajenación de dos solares en Almendralejo (Badajoz).*

El Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, con fecha de 12 de enero de 2006, autoriza a la Tesorería General de la Seguridad Social, que acordó su venta y declaró su alienabilidad con fecha de 25 de febrero de 2005, para enajenar las siguientes fincas:

Rústica: Finca número 2: Tierra plantada de viñas, olivos y almendros, al sitio de los Cuartos del Medio, también conocido por Harninas y San Marcos, en el término municipal de Almendralejo (Badajoz), con cabida de diez áreas o mil metros cuadrados. Figura inscrita en el Registro de la Propiedad de Almendralejo, al

Tomo 1567, Libro 495, Folio 70, Finca 30038, Inscripción 1.ª ganancial del archivo.

Tipo mínimo de licitación: 6.545,50 euros.

Horario de celebración de la subasta: Diez horas.

Rústica: Finca número 3: Tierra de labor al sitio de Cuéllar o San Marcos, término municipal de Almendralejo (Badajoz), de cabida 2.525 m². Figura inscrita en el Registro de la Propiedad de Almendralejo, al Tomo 1679, Libro 539, Folio 127, Finca 32115, Inscripción 1.ª ganancial, del archivo.

Tipo mínimo de licitación: 21.380,20 euros.

Horario de celebración de la subasta: doce horas.

Las subastas se regirán por las cláusulas administrativas contenidas en los pliegos de condiciones que se encuentran a disposición de los posibles licitadores en la Dirección Provincial de la Tesorería General de la Seguridad Social, avenida Ronda del Pilar, 10, de Badajoz.

Dichas subastas se celebrarán, ante la Mesa constituida al efecto, el día 30 de junio de 2006 en la Sala de Juntas (4.ª planta) de la citada Dirección Provincial.

Badajoz, 17 de mayo de 2006.—El Director Provincial de la Tesorería General de la Seguridad Social en Badajoz, Alberto Royo Val.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

31.508/06. *Resolución de 3 de abril de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra».*

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos del pliego de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 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 del Gobierno Vasco que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 3 de abril de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

Anexo

Ficha resumen de la solicitud de registro de la DOP «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra»

Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo

«Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra»
DOP (x) IGP ()

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones. Nombre: Dirección de Calidad Alimentaria. Departamento de Agricultura y Pesca. Gobierno

Vasco. C/ Donostia-San Sebastián, 1, 01010 Vitoria-Gasteiz. Teléfono: 945 01 96 56. Fax: 945 01 97 02. e-mail: a-sobron@ej-gv.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Comité Profesional «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika».

2.2 Dirección: Parque Tecnológico de Zamudio, Parcela 812, C/ Berreaga, 1, 48160 Derio (Bizkaia). Tfno: 94 403 43 00. Fax: 94 403 43 10.

2.3 Composición: Productor/transformador.

3. Tipo de producto: Pimientos. Clase 1.6.

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1 Nombre del producto: «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra».

4.2 Descripción del producto: Frutos de la familia de las solanáceas, especie «Capsicum annuum, L.», de las variedades autóctonas Derio e Iker, destinados al consumo humano en fresco. Pimiento de categoría primera según norma de calidad, de color verde entre verde medio y oscuro, con ligero brillo y uniforme en su coloración. Longitud de 6 a 9 cm., forma triangular, estrecho y alargado. Con 2 o 3 lóculos poco marcados. Sección elíptica a triangular. Ápice agudo, pedúnculo entero, fino y largo. Espesor de la carne, fino. Piel, sin presencia de pergamino no coriácea y fina. Textura tersa y aspecto fresco.

4.3 Zona Geográfica: Los pimientos se producirán en aquellas zonas de clima Atlántico de la Comunidad Autónoma del País Vasco que cuenten con un índice de evapotranspiración real superior a 585 mm. Este índice coincide con las provincias de Gipuzkoa y Bizkaia y las siguientes zonas de Alava: Zona Cantábrica Alavesa que comprende los municipios de Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio y Artziniega. Zona de Estrabaciones del Gorbea, municipios de Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano y Aramaio y por último los municipios de Zalduondo y Asparrena en la Llanada Alavesa.

4.4 Prueba de Origen: El pimiento de Gernika o Gernikako Piperra presenta unas características específicas que le relacionan con su medio natural y con las condiciones de cultivo.

Los productores registrados se suministrarán de semillas de las asociaciones de horticultores, de modo, que las explotaciones registradas sólo cultiven las variedades autorizadas. El producto se conservará y acondicionará en centros de envasado y almacenes situados en la zona de producción y envasado y estos centros sólo podrán manipular, envasar y/o comercializar pimiento verde procedente de explotaciones inscritas en los registros de este producto.

Los pimientos recogidos serán trasladados en cajas o contenedores rígidos debidamente codificados. El producto se someterá a análisis genéticos (ADN) y físico-químicos que garanticen su calidad y autenticidad.

El sistema de control y certificación es el elemento fundamental que avala el origen, la calidad y la trazabilidad del producto. Este sistema de control abarca toda la cadena de proceso del producto: producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y comercialización.

El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en los productores y en los envasadores registrados. Éstos, deben implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes, que les permitan asegurar a través de la identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización, la trazabilidad del producto, así como cumplir con la normativa definida en el Reglamento Técnico del Producto.

Todos aquellos inscritos en los registros del Pimiento de Gernika o Gernikako Piperra aceptarán someterse a los controles que se realicen por parte de la estructura de control y certificación, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.

Sólo se envasarán y expedirán, los pimientos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

4.5 Método de obtención: Los pimientos deben haberse producido y envasado dentro de la zona geográfica.

La plantación se efectuará al aire libre o bajo cubierto. La producción se realiza siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para el perfecto desarrollo y fructificación del pimiento. No se podrán utilizar productos o sistemas en el cultivo que dañen la calidad del producto.

La plantación al aire libre se efectúa entre los meses de abril y mayo y, en el caso de la plantación en los invernaderos, ésta se adelanta a los meses de febrero, marzo y abril, realizándose la recolección de los frutos en junio o a mediados de abril respectivamente. La densidad será de 3-4 plantas por metro cuadrado.

Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto. Al inicio de cada campaña se establecerá la lista de los tratamientos autorizados (químicos y biológicos). Siempre que sea factible se utilizarán tratamientos o técnicas de lucha biológica.

Con carácter general se deberán seguir las especificaciones de la norma técnica de la Producción Integrada para el Pimiento vigente en cada momento en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La recolección se realizará mayoritariamente entre abril y noviembre. La recolección será manual y escalonada, realizando tantas pasadas como sean precisas; ésta se realizará en el punto de desarrollo óptimo del producto. Se realizará cuidadosamente, a fin de no dañar el fruto y garantizar así sus características físicas.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción. Tradicionalmente, las labores de acondicionado y envasado se realizan en las propias explotaciones de producción.

Como la recolección del producto se realiza en el punto óptimo de desarrollo del mismo, ésta se realiza diariamente con lo que las labores de envasado se efectúan durante la misma jornada.

Para garantizar el origen y la trazabilidad del producto, los centros de acondicionamiento y envasado no podrán trabajar con ningún otro tipo de pimiento verde que no sea Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika.

El requisito del acondicionamiento y envasado en la misma zona de producción, tiene por objeto proteger la reputación de la denominación, garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características.

Se trata de un producto fresco de caducidad corta en el que se desaconseja la conservación en cámaras frigoríficas así como los desplazamientos y tiempos muertos innecesarios por su influencia negativa en la calidad del producto.

Además, la realización de las labores de envasado fuera de la zona de producción, complicaría las tareas de control lo que podría tener un efecto negativo en la garantía de calidad y autenticidad del producto.

Los centros de acondicionamiento y envasado dispondrán de sistemas que garanticen la descarga sin dañar la calidad de los pimientos.

Los centros de acondicionamiento y envasado se encontrarán correctamente aireados, con una adecuada temperatura y humedad relativa.

4.6 Vínculo.

Vínculo Histórico: Este producto es uno de los cultivos más antiguos conocidos en Euskal Herria, y sus semillas y sus secretos de obtención vienen dándose de padres a hijos a través de los siglos y viene siendo parte de la historia de Bizkaia.

Antiguamente se trataba de un cultivo enfocado prioritariamente a la producción de pimientos ya maduros (como fruto rojo), es decir a la producción de pimiento choricero. Posteriormente se secaba en ristras y se conservaba en seco para su utilización en la elaboración de embutidos (inicial) y como condimento para la preparación de salsas y guisos muy apreciados en la gastronomía del País: Bacalao a la Vizcaina, angulas al pil-pil, sopa de ajo, etc.

Este tipo de producción para choricero, declinó a un plano secundario, dando paso a una recolección del pimiento precoz, recolectándose el pimiento en verde y en estado muy tierno, que es el producto que se corresponde a la denominación Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika.

Este pimiento toma el nombre del municipio de Gernika porque tradicionalmente éste ha sido el territorio donde más se ha cultivado y el que le ha dado el nombre gracias a su famoso mercado hortofrutícola (que ya se menciona en la Carta Fundacional de la Villa del 28 de abril de 1366) que se celebra todos los lunes y en el que el pimiento es uno de los productos protagonistas.

Todos los grandes críticos gastronómicos del País Vasco y alguno más del resto del Estado (Llona Larrauri, Busca Isusi, J. L. Iturrieta, J. J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere o Ignacio Domenech) han alabado este producto en sus artículos o lo han incluido en alguna

de sus recetas. Incluso cocineros vascos de fama mundial como Arguiñano o Subijana utilizan este producto en sus recetas.

Vínculo climático y edáfico: El clima del País Vasco encaja perfectamente con las necesidades agroclimáticas del pimiento. La vertiente atlántica de Euskal Herria ofrece al pimiento la temperatura necesaria, moderada y no excesivamente calurosa; y la seguridad de que no se producirán heladas. Por otra parte, las características edáficas del norte del País Vasco con sus suelos calizos y su abundante materia orgánica proporcionan al pimiento de Gernika el crecimiento adecuado.

Las condiciones agroclimáticas de la zona de producción dotan a este pimiento de unas características particulares como son la casi ausencia de picor que le han dado fama y renombre.

4.7 Estructura de Control: Organismo privado autorizado:

Nombre: Fundación Kalitatea Fundazioa.
Dirección: Torre Muntzaratz. Abadiño (Bizkaia).
Teléfono: 94-6030330.
Fax: 94-6033953.
Correo electrónico: euskolabel@euskolabel.net

4.8 Etiquetado: El etiquetado de los pimientos que utilizan la denominación de origen «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación llevarán obligatoriamente la mención «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» y su logotipo.

4.9 Requisitos nacionales.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

31.510/06. **Resolución de 30 de marzo de 2006 de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Sierra de Cádiz»**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos del pliego de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el BOE 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 Junta de Andalucía que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de modificación y de la ficha resumida actualizada, prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 30 de marzo de 2006.—La Directora General, Almuena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

Solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP «Sierra de Cádiz»

Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo

«Sierra de Cádiz» DOP (X) IGP ()

(N.º CE: 2004/C 88/03)

Modificación o modificaciones solicitadas:

Rúbrica(s) del pliego de condiciones:

<input type="checkbox"/>	Nombre del producto.
<input type="checkbox"/>	Descripción del producto.
<input checked="" type="checkbox"/>	Zona geográfica.
<input type="checkbox"/>	Prueba del origen.
<input type="checkbox"/>	Método de obtención.
<input type="checkbox"/>	Vínculo.
<input type="checkbox"/>	Etiquetado.
<input checked="" type="checkbox"/>	Requisitos nacionales.

Modificaciones:

C) Zona geográfica: Se añaden tres municipios a la zona geográfica que ampara la Denominación de Origen «Sierra de Cádiz»: uno de la provincia de Cádiz, Puerto Serrano, y dos de la provincia de Sevilla, Algámitas y Villanueva de San Juan. Se actualizan los datos de Superficie Agraria Útil (Has), Superficie de Olivar (Has), extensión total de la zona (Km2) y número de habitantes.

I) Requisitos nacionales:

Se añade la Ley 24/2003 de la viña y el vino. Se sustituye el Real Decreto 1643/2003, de 22 de octubre, 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 por el Real Decreto 1414/2005 de 25 de noviembre, 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.

FICHA RESUMEN ACTUALIZADA DE LA DOP «SIERRA DE CÁDIZ»

Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo

«Sierra de Cádiz»

(Nº CE: 2004/C 88/03)

DOP (X) IGP ()

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.

1.1 Nombre: Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Dirección: C / Tabladilla, s/n. 4071 Sevilla. Teléfono: 955 032 278. Fax: 955 032 112. E-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Ceder Sierra de Cádiz, S. A.
2.2 Dirección: Castillo Palacio de los Ribera, plaza Alcalde José González s/n, 11640 Bornos (Cádiz). Teléfono: 956 72 90 00. Fax: 956 72 88 63.

2.3 Composición: Productores/Transformadores (X), otros ()

3. Tipo de producto: «Aceite de oliva virgen extra. Clase 1.5 Materias Grasas».