

potencia establecida en la Resolución de Delegación de Atribuciones de 30 de mayo de 1996 ha resuelto lo siguiente: Aprobar el Expediente de Información Pública y definitivamente el «Documento para información pública. Carretera N-330 de Alicante a Francia por Zaragoza. Tramo: Variante de Cofrentes». Clave: 23-V-5450, redactado en mayo de 2006.

La presente resolución pone fin a la vía administrativa, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 109.c) de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y contra la misma se puede interponer recurso potestativo de reposición, ante la Ministra del Departamento, o bien directamente recurso contencioso-administrativo ante la Audiencia Nacional. El plazo para interponer dichos recursos es, respectivamente, de uno (1) o dos (2) meses a partir del día siguiente al de la publicación de aquella en el «Boletín Oficial del Estado», sin que quepa formular el recurso contencioso-administrativo hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición interpuesto.

Lo que se comunica para su general conocimiento.

Valencia, 16 de octubre de 2006.—El Ingeniero Jefe de la Demarcación, José-Vicente Pedrola Cubells.

61.297/06. **Resolución de la Autoridad Portuaria de Sevilla por la que se otorga concesión administrativa a Endesa Distribución Eléctrica, Sociedad Limitada Unipersonal.**

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Sevilla, en uso de las facultades conferidas por el artículo 40.5.ñ) de la Ley 27/1992, de 24 de Noviembre, de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, modificada por la Ley 62/1997, de 26 de Diciembre, ha otorgado con fecha 11 de Octubre de 2006, una concesión administrativa a Endesa Distribución Eléctrica, Sociedad Limitada Unipersonal, para la ocupación de una parcela perteneciente al dominio público portuario estatal que tiene una superficie de unos 228 metros cuadrados, situada en la zona de servicio del Puerto de Sevilla, con destino a la instalación subterránea de una línea eléctrica de 114 metros lineales de longitud, para alimentación de la Clínica Nuestra Señora de Fátima y a los usuarios del Puerto de Sevilla por un plazo de hasta el 31 de diciembre de 2020, con posibilidad de prórroga, debiendo abonar las siguientes tasas: una tasa anual por ocupación privativa del dominio público portuario de 2.530,26 euros, IVA excluido; una tasa anual por el ejercicio de actividades comerciales, industriales y de servicios del 25 por ciento de la anterior y la tasa por servicios generales cuyo importe resultará de aplicar el porcentaje que corresponda a las tasas anteriores.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 20 de octubre de 2006.—El Presidente, Manuel A. Fernández González.

61.364/06. **Resolución de la Autoridad Portuaria de Tarragona por la que se hace pública la modificación sustancial de la concesión administrativa otorgada a Silos de Tarragona, S. A. (SITASA) para la explotación de los silos del muelle de Aragón, destinados a cereales y oleaginosos, mediante el «Proyecto básico de ampliación de los silos del muelle de Aragón mediante ocho nuevos silos metálicos» en el puerto de Tarragona.**

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Tarragona, en uso de las facultades conferidas por el artículo 40.5.ñ) de la Ley 27/1992, de 24 de noviembre, de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, modificada por la Ley 48/2003 de 26 de noviembre, ha otorgado con fecha 3 de octubre de 2006, la modificación sustancial de una concesión administrativa a Silos de Tarragona, S. A. (SITASA), cuyas características son las siguientes:

Provincia: Tarragona.  
Puerto: Tarragona.

Superficie ampliada: 6.095,18 m<sup>2</sup>.

Plazo: 30 años, contado desde 13.10.1999.

Destino: «Ampliación de los silos del muelle de Aragón mediante ocho nuevos silos metálicos» en el puerto de Tarragona».

Lo que se hace público para general conocimiento.

Tarragona, 17 de octubre de 2006.—Josep Anton Burgase I Rabinad, Presidente.

61.585/06. **Resolución de 31 de agosto de 2006, de la Dirección General de Transportes por Carretera, sobre modificación en el servicio público regular de transporte de viajeros por carretera entre León-Zaragoza por Valladolid con hijuelas (VAC-145) T-162.**

El Director General de Transportes por Carretera ha resuelto autorizar la siguiente modificación en la concesión VAC-145 (León-Zaragoza por Valladolid con hijuelas) de la titularidad de la empresa «Linecar, Sociedad Anónima».

Primero.—La realización de tráfico entre el Aeropuerto de Villanubla (Valladolid) y las poblaciones de Peñafiel, Aranda de Duero, Fresnillo de las Dueñas, La Vid, Zuzones, Langa de Duero, Velilla de San Esteban, San Esteban de Gormaz, Burgo de Osma, Soria y Agreda.

Segundo.—Las condiciones jurídicas, técnicas y económicas aplicables serán las que rigen actualmente en la concesión VAC-145.

Madrid, 31 de agosto de 2006.—El Director General. Juan Miguel Sánchez García.

61.695/06. **Anuncio de la Demarcación de Carreteras del Estado en Madrid sobre resolución ministerial por la que se aprueba el Expediente de Información Pública y se ordena la redacción de Documento Complementario, relativa al Proyecto de Trazado: «M-40. Remodelación del enlace de la M-40 con la A-6. P.K. 46,6».**

Con fecha 16 de octubre de 2006, el Sr. Secretario de Estado de Infraestructuras y Planificación del Departamento por delegación de la Sra. Ministra del Departamento (Orden 30/05/96) ha resuelto:

1. Aprobar el Expediente de Información Pública incoado con base en el Proyecto de Trazado «M-40. Remodelación del enlace de la M-40 con la A-6. P. K. 46,6», redactado en marzo de 2006.

2. Ordenar a la Demarcación de Carreteras del Estado en Madrid la redacción de un documento complementario al citado Proyecto que recoja todas las soluciones planteadas para la remodelación del citado enlace (Solución de Proyecto de Trazado y Solución de Proyecto de Trazado con las adiciones propuestas por el Director del Proyecto en su informe a las alegaciones presentadas en la Información Pública), de forma que sirva de base para la incoación de un nuevo procedimiento de información pública, que permita determinar la solución definitiva de la citada remodelación, teniendo en cuenta lo siguiente:

Se deberán cumplimentar en ambas soluciones la prescripción impuestas en la Resolución de 24 de abril de 2006 de aprobación provisional del Proyecto de Trazado.

El ancho de los carriles del tronco de las autovías y de los ramales de enlace e intersecciones se ajustarán a lo indicado en la normativa técnica de aplicación correspondiente.

En la valoración de las nuevas actuaciones debe tenerse en cuenta que el túnel previsto debe adaptarse a lo establecido en el Real Decreto 635/2006, de 26 de mayo, sobre requisitos mínimos de seguridad en los túneles de carreteras del Estado (BOE 27-05-2006).

3. Ordenar que la Demarcación de Carreteras del Estado en Madrid dé traslado de la presente Resolución según lo dispuesto en los artículos 31 y 58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Adminis-

traciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

4. Ordenar que la Demarcación de Carreteras del Estado en Madrid lleve a cabo los trámites necesarios para que la presente Resolución sea publicada en el Boletín Oficial del Estado.

La presente resolución pone fin a la vía administrativa de conformidad con lo dispuesto en el artículo 109 c) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 4/99, contra la misma se puede interponer recurso potestativo de Reposición ante la Sra. Ministra en el plazo de un mes, o bien directamente Recurso Contencioso-Administrativo ante la Audiencia Nacional en el plazo de dos meses, a partir del día siguiente al de la publicación de aquella en el Boletín Oficial del Estado, sin que quepa formular el recurso contencioso-administrativo hasta que se haya resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición interpuesto.

En el supuesto de que la resolución sea impugnada por una Administración Pública distinta a la General del Estado, se estará a lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 29/98, de 13 de julio, de Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Madrid, 24 de octubre de 2006.—El Ingeniero Jefe, Fdo.: José Ramón Paramio Fernández.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

61.546/06. **Resolución de 18 de octubre 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 «Queso Camerano».**

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 de la Comunidad Autónoma de La Rioja 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 «Queso Camerano», 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, 18 de octubre de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

### Anexo

FICHA RESUMEN DE LA SOLICITUD DE REGISTRO DE LA DOP «QUESO CAMERANO»

Reglamento (CE) N.º 2081/92 del Consejo

«Queso Camerano» DOP (X) IGP ( )

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones:

Nombre: Instituto de Calidad de La Rioja.  
Dirección: Avd. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (La Rioja).  
Teléfono: 941291600.  
Fax: 941291602.

#### 2. Agrupación solicitante:

Nombre: Asociación Profesional de Productores de Queso Camerano.  
Dirección: C/ Los Nogales, parcelas 55-56-57, Polígono Industrial Fuente Ciega, 26200 Haro (La Rioja).  
Teléfono: 941-310940.  
Composición: Productor/transformador ( X ) otros ( ) .

#### 3. Tipo de producto:

Clase 1.3. Queso.

#### 4. Descripción del pliego de condiciones:

1. Nombre del producto: «Queso Camerano».
2. Descripción del Producto: Se establecen cuatro tipos de queso:

Queso Camerano fresco: Semigraso, elaborado con leche de cabra, pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta blanda. No madurado. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde, entre 200-800 gramos. Sabor entre dulce y ácido, muy desarrollado y definido. Extracto seco mínimo 40 %, materia grasa sobre extracto seco mínimo 35 %, cloruro sódico máximo 1,5% y pH mínimo 6.

Queso Camerano tierno: Semigraso, elaborado con leche de cabra pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta semidura, con una curación mínima de 15 días. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos, corteza definida y con mohos externos de color pardo verdoso; pasta de blanco a tonos blanco marfil, textura semidura a blanda y sin ojos. Sabor intenso, definido y con un toque ácido. Extracto seco mínimo 45 %, materia grasa sobre extracto seco mínimo 40 %, cloruro sódico máximo 2 % y pH 4,8-5,5.

Queso Camerano semicurado: Elaborado con leche de cabra, pasteurizada, cuya curación tiene un mínimo de 30 días. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos, corteza claramente definida y con mohos externos de color pardo verdoso, textura de dura a semidura y con muy pocos ojos o ninguno. Sabor intenso definido y con un toque ácido. Extracto seco mínimo 45 %, materia grasa sobre extracto seco mínimo 50 %, cloruro sódico máximo 3 % y pH 4,9-5,6.

Queso Camerano curado: Elaborado con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una curación mínima de 75 días, forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos de peso, corteza claramente definida y con mohos externos mayoritariamente de color pardo verdoso y pasta de blanco a blanco marfil, textura firme dura y con muy pocos ojos o ninguno. Sabor intenso y definido. Extracto seco mínimo 55 %, materia grasa sobre extracto seco mínimo 50 %, cloruro sódico máximo 2 % y pH 4,9-5,6.

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos, será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas, que esté limpia, sin impurezas, exenta de calostros y productos medicamentosos, conservantes, etc., cumplirá la reglamentación higiénico-sanitaria vigente y contendrá unos mínimos de 3,3 % de proteína, 4 % de materia grasa y 13 % de Extracto seco total. Acidez máxima (a la entrada en la quesería) 15° Dornic y pH: 6,5 mínimo.

#### 3. Zona Geográfica:

1. La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación, está constituida por todos los municipios ubicados en las Comarcas de Rioja Alta: Ábalos, Alesanco, Alesón, Anguciana, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Azofra, Badarán, Bañares, Baños de Río Tobía, Baños de Rioja, Berceo, Bezares, Bobadilla, Briñas, Briones, Camprovín, Canillas de Río Tuerto, Cañas, Cárdenas, Casalarreina, Castañares de Rioja, Cellerigo, Cenicero, Cidamón, Cihuri, Cirueña, Cordovín, Corporales, Cuzcurrita del Río Tirón, Estollo, Fonca, Fonzaleche, Galbarruli, Gimileo, Grañón, Haro, Hervías, Herramélluri, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Ledesma de la Cogoila, Leiva, Manjarrés, Manzanares de Rioja, Nájera,

Ochánduri, Ollauri, Rodezno, Sajazarra, San Asensio, San Millán de la Cogolla, San Millán de Yécora, San Torcuato, San Vicente de la Sonsierra, Santa Coloma, Santo Domingo de La Calzada, Santurde, Santurdejo, Tirgo, Tormantos, Torrecilla Sobre Alesanco, Torremontalbo, Treviana, Tricio, Uruñuela, Ventosa, Villalva de Rioja, Villalobar de Rioja, El Villar de Torre, Villarejo, Villarta-Quintana, Villaverde de Rioja y Zarratón; Sierra Rioja Alta: Anguiano, Brieva de Cameros, Canales de la Sierra, Castroviejo, Ezcaray, Mansilla de la Sierra, Matute, Ojacastro, Pazuengos, Pedroso, Tobía, Valgañón, Ventrosa, Villavelayo, Viniegra de Abajo, Viniegra de Arriba y Zorraquín; Sierra Rioja Media: Ajamil, Almarza de Cameros, Cabezón de Cameros, Gallinero de Cameros, Hornillo de Cameros, Jalón de Cameros, Laguna de Cameros, Lumbera de Cameros, Muro de Cameros, Nestares, Nieva de Cameros, Ortigosa de Cameros, Piniños, Pradillo de Cameros, Rabanera de Cameros, Rasillo (El) de Cameros, San Román de Cameros, Soto en Cameros, Terroba en Cameros, Torre en Cameros, Torrecilla en Cameros, Viguera, Villanueva de Cameros y Villoslada de Cameros y Sierra de Rioja Baja: Arnedillo, Cornago, Enciso, Munilla, Muro de Aguas, Navajún, Prejano, Robres del Castillo, Valdemadera y Zarzosa y en los siguientes municipios de las comarcas de Rioja Media: Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia y Villamediana de Iregua y Rioja Baja: Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, y Villarroya, y que coinciden con la zona de elaboración, maduración y conservación del queso Camerano.

#### 4. Prueba de Origen:

La leche procederá exclusivamente de ganaderías situadas en la Zona Geográfica Protegida e inscritas en el Registro del Consejo Regulador de D.O. P. «Queso Camerano».

El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche, estarán sometidos a un Control Externo, realizado por el ICAR (Instituto de Calidad del Gobierno de La Rioja) con objeto de verificar de forma imparcial que la leche sea apta para la producción de queso amparado por la D.O.P. «Queso Camerano».

Los quesos acogidos a la D.O.P. «Queso Camerano» procederán de industrias elaboradoras y/o envasadoras que situadas en la Zona Geográfica, se encuentren inscritas en el registro del Consejo Regulador. Estarán sometidos a un Control Externo, realizado por el ICAR, con objeto de verificar de forma imparcial, que los quesos que ostentan la Denominación, cumplen los requisitos del Reglamento y del presente Pliego de Condiciones.

El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

Si el resultado de los controles externos es satisfactorio, el ICAR, en cumplimiento de la EN 45011, procederá a la certificación del producto.

La trazabilidad del producto quedará garantizada por su identificación en cada una de las etapas de obtención de la leche, producción del queso, maduración, envasado, conservación y comercialización.

Las etiquetas que acompañarán al producto, estarán numeradas, pudiendo comprobar de este modo, que el gasto de etiquetas corresponda con la cantidad de producto certificado expedido, evitando de este modo, que se puedan etiquetar con el logotipo de la denominación quesos no acogidos por ésta.

#### 5. Método de Obtención:

La leche procederá de cabras sanas, de las razas Serrana, Murciano-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces.

Estarán alimentadas conforme a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos o de los subproductos de la zona de producción, lo que da a la leche sus características peculiares. El ordeño será aquel que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, consideración las normas vigentes.

La leche, se enfría por debajo de 8 °C, si se recoge diariamente y de 6 °C si se hace al día siguiente. La recogida y transporte, se realiza en cisternas isotérmicas o frigoríficas, u otro sistema que garantice su calidad, sin superar 10 °C de temperatura.

Una vez en la sala de recepción de la quesería se filtra y si procede de diferentes ganaderías, se somete a higienización por centrifugación o método similar. Se almacena a una temperatura no superior a 6 °C si va a ser elaborada en las 36 horas siguientes a su recepción y a 4 °C o menos si se va a elaborar pasadas 48 horas. Se pasteuriza a 71,7 °C durante 15 segundos. Se adiciona cloruro cálcico, en un máximo de 250 mg/Kg de leche utilizada y bacterias productoras de ácido láctico. La coagulación de la leche se provoca con cuajo de cabrito, cordero o industrial. Obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos hasta conseguir que los granos adquieran el tamaño adecuado.

En los quesos semicurados y curados, se eleva la temperatura de 2 a 5 °C por encima de la de cuajado.

Tras eliminar el suero, se introduce la cuajada en moldes con forma de cilla y se prensa por gravedad u otro procedimiento hasta conseguir el pH adecuado. La salazón se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico. La concentración de la salmuera se mantendrá entre 15° Be y saturación. El tiempo máximo de permanencia del queso en salmuera será de 15 horas. Durante la maduración se efectúan las prácticas de volteo y limpieza, así como los tratamientos externos correspondientes. Las cámaras de maduración estarán a una humedad relativa superior al 80 % y una temperatura entre 9 y 15 °C. La conservación-curación se realiza entre 5 y 10 °C.

La presentación comercial será la pieza entera; los quesos tiernos, semicurados y curados podrán presentarse con su corteza natural, o recubiertos de film retráctil, bolsa retráctil al vacío, bolsa de papel o papel de celofán. Los quesos frescos se presentarán en tarrinas o envases termoformados, esto también será posible para los quesos tiernos. Los quesos con una curación prolongada podrán tratarse con aceite de oliva en la corteza.

#### 6. Vínculo:

Histórico: El queso Camerano ha tenido fama desde hace siglos y ya en la vida de San Millán, escrita por Gonzalo de Berceo, este sabía de su valor:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,  
En aguna Çevera, en alquantas cameros,  
Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,  
Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

En la publicación «Por las cocinas de Cameros» de Luis Vicente Elías y Erhard Rohmer publicada por el Instituto de Estudios Riojanos, puede leerse que este producto era un alimento importante en la vida tradicional serrana ya que aparece en diversos rituales y celebraciones y que la importancia y valor del queso se refleja también en algunos impuestos que se pagaban a los señores de los Cameros y que se hacían en queso.

El queso Camerano se encuentra referenciado en el «Inventario Español de Productos Tradicionales de la tierra» en los «Catálogos de quesos de España» del MAPA (1973 y 1990) y en «Los 100 mejores quesos de España».

En las respuestas generales recogidas en el catastro de Ensenada (s. XVIII) se constata la existencia de rebaños de ganado caprino en la zona del valle del Ebro, tanto en Logroño como en Haro. En este último municipio, la presencia de ganado caprino está datada desde el siglo XIII.

Factores Naturales: El clima es el principal factor de localización vegetativa, de forma que las características climáticas de la zona con suficiente humedad y temperaturas no demasiado frías proporcionan una riqueza vegetal de pastos naturales y arbustivos de gran valor forrajero, que otorgan al queso sus aspectos sensoriales.

Factores Humanos: Los maestros queseros, elaboran el queso como antaño se hacía en las casas de los pastores y con sumo esmero en el cumplimiento de las condiciones sanitarias y las normas exigidas.

#### 7. Estructura de Control:

Nombre: Instituto de Calidad de La Rioja.  
Dirección: Avd. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (La Rioja).  
Teléfono: 941291600.  
Fax: 941291602.

El Instituto de Calidad de La Rioja, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad del Gobierno de La Rioja, asume las funciones de control.

8. Etiquetado: En las etiquetas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» y su logotipo con una numeración expedida por el Consejo Regulador.

9. Requisitos Nacionales:

Ley Orgánica 3/1982, de 9 de junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (Modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de marzo y 2/1999, de 7 de enero).

Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Ley 30/1992, de 26 de noviembre. Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios.

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 5/2005 de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja.-61.546.

## MINISTERIO DE CULTURA

61.485/06. **Anuncio del Registro Central de la Propiedad Intelectual sobre notificaciones de Resoluciones declarando el desestimiento de solicitudes presentadas en el mismo.**

El Registro Central de la Propiedad Intelectual ha notificado a los interesados que más adelante se dicen, en los domicilios señalados por ellos, resoluciones por las que se les tiene por desistidos de sus peticiones. Ante el resultado negativo de dichas notificaciones se reiteran éstas por medio del presente anuncio.

En la relación que sigue se incluyen también datos relativos a cada solicitud. Finalmente, se indica el lugar en donde se puede disponer del escrito notificado:

Número de solicitud: PM-91-05. Solicitante: Lucrecia García Muñoz. Fecha de presentación: 28 de abril de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Baleares.

Número de solicitud: NA-335-05. Solicitante: David Morales Laguna. Fecha de presentación: 23 de mayo de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Navarra.

Número de solicitud: TF-149-05. Solicitante: Jesús Ignacio Villanueva Jiménez. Fecha de presentación: 11 de mayo de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Tenerife.

Número de solicitud: VA-194-05. Solicitante: María Inmaculada Mayo Nieto. Fecha de presentación: 19 de septiembre de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Valladolid.

Número de solicitud: VA-195-05. Solicitante: María Inmaculada Mayo Nieto. Fecha de presentación: 19 de septiembre de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Valladolid.

Número de solicitud: VA-196-05. Solicitante: María Inmaculada Mayo Nieto. Fecha de presentación: 19 de septiembre de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Valladolid.

Número de solicitud: BI-293-05. Solicitante: Jagoba Hormaechea Núñez. Fecha de presentación: 26 de abril de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Vizcaya.

Número de solicitud: BI-294-05. Solicitante: Jagoba Hormaechea Núñez. Fecha de presentación: 26 de abril

de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Vizcaya.

Número de solicitud: BI-685-05. Solicitante: María Arritokieta Granados Cárdenas. Fecha de presentación: 26 de octubre de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Vizcaya.

Número de solicitud: BI-686-05. Solicitante: María Arritokieta Granados Cárdenas. Fecha de presentación: 26 de octubre de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Vizcaya.

Número de solicitud: BI-687-05. Solicitante: María Arritokieta Granados Cárdenas. Fecha de presentación: 26 de octubre de 2005. Lugar de presentación: Oficina Provincial del Registro General de la Propiedad Intelectual de Vizcaya.

Los interesados tienen a su disposición la resolución dictada en la sede del Registro Central de la Propiedad Intelectual, sita en la calle Serrano n.º 150, 4.ª planta.

Contra dichas resoluciones podrá Interponerse Recurso de Alzada ante este mismo Registro o ante la Subdirección General de Propiedad Intelectual, conforme a lo dispuesto en el artículo 107 y 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a la fecha de su notificación.

Lo que se hace público a efectos de lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la citada Ley 30/1992.

Madrid, 25 de octubre de 2006.—el Registrador Central de la Propiedad Intelectual, Miguel Ángel Calle Izquierdo.

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

60.238/06. **Anuncio de la Confederación Hidrográfica del Ebro sobre la convocatoria del levantamiento de las actas previas a la ocupación de los bienes afectados por la obra «Proyecto de construcción del abastecimiento de agua a Lleida y núcleos urbanos de la zona regable del canal de Piñana. 2.ª fase. Expediente número 1. Término municipal: Alguaire (Lleida).**

Por Real Decreto Ley 9/1998, de 28 de agosto, fueron declaradas de urgente ejecución las obras relativas al «Proyecto de construcción del abastecimiento de agua a Lleida y núcleos urbanos de la zona regable del canal de Piñana. 2.ª fase», a los efectos previstos en el art.º 52 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954.

En consecuencia, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas, la Presidencia de esta Confederación ha tenido a bien convocar en los locales de la Alcaldía de Alguaire, para los días 12 y 13 de diciembre de 2006, de 10,00 a 13,30 y de 16,30 a 18,30 horas, a los propietarios afectados por el procedimiento, y que se expresan en la relación expuesta en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Alguaire, en la Secretaría General de la Confederación Hidrográfica del Ebro, P.º Sagasta n.º 24-28, de Zaragoza y en el Boletín Oficial de la Provincia de Lleida, para que sin perjuicio de trasladarse al terreno, si alguno así lo solicita, se proceda al levantamiento de las actas previas a la ocupación de las respectivas fincas.

A dicho acto, en el que inexcusablemente deberán estar presentes los Representantes de la Administración y de la Beneficiaria, y el Perito de la Beneficiaria, así como el Alcalde de Alguaire, o Concejal en quien delegue, podrán asistir los propietarios ejercitando los derechos que al efecto determina el mencionado artículo 52, en su párrafo 3.º

Esta publicación, a tenor de lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, servirá como notificación a los posibles interesados no identificados, a los titulares de bienes y

derechos que sean desconocidos y aquellos que se ignore su paradero.

Zaragoza, 19 de octubre de 2006.—La Secretaria general: María Teresa Santos Ruiz de Eguilaz. Rubricado.

60.239/06. **Anuncio de la Confederación Hidrográfica del Ebro sobre la convocatoria del levantamiento de las actas previas a la ocupación de los bienes afectados por la obra «Proyecto de construcción del abastecimiento de agua a Lleida y núcleos urbanos de la zona regable del canal de Piñana. 2.ª Fase. Expediente número 1. Término municipal: Rosselló (Lleida).**

Por Real Decreto Ley 9/1998, de 28 de agosto, fueron declaradas de urgente ejecución las obras relativas al «Proyecto de construcción del abastecimiento de agua a Lleida y núcleos urbanos de la zona regable del canal de Piñana. 2.ª fase», a los efectos previstos en el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954.

En consecuencia, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas, la Presidencia de esta Confederación ha tenido a bien convocar en los locales de la Alcaldía de Rosselló, para los días 14 y 15 de diciembre de 2006, de 10,00 a 13,30 y de 16,30 a 18,30 horas, el primero y de 10,00 a 13,30 horas, el segundo, a los propietarios afectados por el procedimiento, y que se expresan en la relación expuesta en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Rosselló, en la Secretaría General de la Confederación Hidrográfica del Ebro, P.º Sagasta, n.º 24-28, de Zaragoza, y en el Boletín Oficial de la Provincia de Lleida, para que sin perjuicio de trasladarse al terreno, si alguno así lo solicita, se proceda al levantamiento de las actas previas a la ocupación de las respectivas fincas.

A dicho acto, en el que inexcusablemente deberán estar presentes los representantes de la Administración y de la beneficiaria, y el Perito de la beneficiaria, así como el Alcalde de Rosselló, o Concejal en quien delegue, podrán asistir los propietarios ejercitando los derechos que al efecto determina el mencionado artículo 52, en su párrafo 3.º

Esta publicación, a tenor de lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, servirá como notificación a los posibles interesados no identificados, a los titulares de bienes y derechos que sean desconocidos y aquellos que se ignore su paradero.

Zaragoza, 19 de octubre de 2006.—La Secretaria General: María Teresa Santos Ruiz de Eguilaz. Rubricado.

60.240/06. **Anuncio de la Confederación Hidrográfica del Ebro sobre la convocatoria del levantamiento de las actas previas a la ocupación de los bienes afectados por la obra «Proyecto del abastecimiento de agua a diversos municipios de la Comunidad Autónoma de La Rioja. Sistema Oja-Tirón. Expediente 1, término municipal Ezcaray (La Rioja). Beneficiario: Aguas de la Cuenca del Ebro, Sociedad Anónima».**

Por Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social, fueron declaradas de urgente ejecución las obras de referencia, a fin de que sea de aplicación en las expropiaciones el procedimiento previsto en el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954.

En consecuencia, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas, la Presidencia de esta Confederación, en resolución de fecha 18 de octubre de 2006, ha tenido a bien convocar en los locales de la Alcaldía de Ezcaray (La Rioja), los días 29 y 30 de noviembre de 2006, de diez a catorce horas y de diecisiete a diecinueve horas, y día 1 de diciembre de 2006, de diez a trece horas, a todos los propietarios afectados por el procedimiento y que se expresan en la relación expuesta en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Ezcaray (La Rioja), en la Secretaría General de la Confederación Hidrográfica del Ebro, Paseo Sagasta, 24-28, de Zaragoza, y en el Boletín Oficial de la Provincia de La Rioja, para que sin perjuicio de trasladarse al terreno, si alguno así lo solicita, se proceda al levantamiento de actas previas a la ocupación de las respectivas fincas.