

1.221/07. **Resolución de la Autoridad Portuaria de Castellón por la que se hace público el otorgamiento de la concesión administrativa otorgada a «Club de actividades subacuáticas Escorpa».**

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Castellón, en su sesión celebrada el 13 de diciembre de 2006, en uso de las atribuciones que le confiere el artículo 40.5 º) de la Ley 27/1992, de 24 de noviembre, de Puertos del Estado y de la Marina Mercante (modificada por Ley 62/1997, de 26 de diciembre, y por la Ley 48/2003, de 26 de noviembre), a propuesta de la Dirección, acordó otorgar, la concesión administrativa para la construcción y explotación de un nuevo local social en el área de servicio del Puerto de Castellón.

Las condiciones por las que se regula dicha concesión, aceptadas por el peticionario, son las siguientes:

Superficie: 1.077 m<sup>2</sup>.

Objeto: Construcción y explotación de un local social en el área de servicio del Puerto de Castellón.

Plazo: Veinte años.

Tasa por ocupación privativa del dominio público portuario: 2.479,47 €/año para el año 2006.

Tasa por aprovechamiento especial del dominio público portuario en el ejercicio de actividades comerciales, industriales y de servicios: Exentos del pago.

Tasa por servicios generales: De acuerdo con lo establecido en el artículo 29 de la Ley 48/2003.

Lo que se hace público de conformidad a lo previsto en el artículo 110.7 de la Ley 48/2003, de 26 de noviembre, de Régimen Económico y de Prestación de Servicios de los Puertos de Interés General.

Grao de Castellón, 10 de enero de 2007.–El Presidente, Juan José Monzonís Martínez.

## MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

878/07. **Anuncio de la notificación de la Subdirección General de Servicios de la Sociedad de la Información al inculcado «Loop Systems, Sociedad Limitada» del acto administrativo dictado en relación con el expediente sancionador LSSI/06/091.**

Por el presente anuncio, la Subdirección General de Servicios de la Sociedad de la Información notifica al inculcado el acto administrativo dictado por el Director General para el Desarrollo de la Sociedad de la Información, en relación con el expediente sancionador LSSI/06/091, tras haber resultado infructuosas las notificaciones en el domicilio que consta en el expediente.

Asimismo, se informa que el expediente completo se encuentra a su disposición en la Subdirección General de Servicios de la Sociedad de la Información.

Expediente LSSI/06/091. Inculcado: «Loop Systems, Sociedad Limitada».

Fecha acuerdo de iniciación: 26 de diciembre de 2006.

El expediente sancionador fue abierto ante los indicios de vulneración de lo dispuesto en la Ley 34/2002, de 11 de julio, de Servicios de la Sociedad de la Información y Comercio Electrónico.

Durante el plazo de diez días, a contar desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial del Estado, el interesado podrá comparecer ante el Instructor, así como ejercer cualquier acción que corresponda al momento procedimental en que se encuentra el expediente. Lo que se hace público a los efectos de los dispuesto en los artículos 59.5 y 61 de la citada Ley 30/1992, modificada por Ley 4/1999.

Madrid, 4 de enero de 2007.–El Subdirector General de Servicios de la Sociedad de la Información, Salvador Soriano Maldonado.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

1.018/07. **Resolución de 27 de diciembre de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que publica la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Toledo».**

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 de modificación y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) número 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) número 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 Castilla-La Mancha 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 «Montes de Toledo», 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) número 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 27 de diciembre de 2006.–La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

### ANEXO

#### Solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP «Montes de Toledo»

«MONTES DE TOLEDO»

#### DOP

Modificación o modificaciones solicitadas:

Rúbricas del pliego de condiciones:

Descripción.

Zona geográfica.

Modificaciones solicitadas:

Descripción del producto: La modificación relativa al índice de peróxido se justifica por el hecho de no haberse tenido en cuenta para el establecimiento del límite superior la influencia que sobre este parámetro ejercen las condiciones climáticas de cada campaña. A pesar de que la variedad cornicabra presenta generalmente un índice de peróxido inferior a 12 Meq O<sub>2</sub>/kg, éste valor se ve incrementado de forma natural si la aceituna ha soportado bajas temperaturas cuando aun estaba en el árbol.

En lo relativo a la valoración organoléptica mínima, se trata tan solo de adaptar el anterior requisito a lo establecido en el Reglamento (CE) número 796/2002, de la Comisión, de 6 de mayo de 2002 (anexo XII).

Zona geográfica: La inclusión de Carmena se debe a que es limítrofe con la zona actual y forma un conjunto homogéneo con el resto en lo referente a variedades utilizadas, técnicas de cultivo y producción de aceite; así como desde el punto de vista climatológico, geológico, edafológico, etc., lo que da lugar a que el aceite producido en él presente las mismas características que el protegido por la D.O.P. Montes de Toledo.

#### Ficha resumen actualizada de la DOP «Montes de Toledo»

«MONTES DE TOLEDO»

#### DOP

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.

Nombre: Dirección General de Mercados Alimentarios de Castilla-La Mancha. Consejería de Agricultura, Dirección: C/ Pintor Matías Moreno, 4, 45002 Toledo. Teléfono: 925 266 708-7. Fax: 925 266 722. E-mail: federicol@jccml.es.

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite «Montes de Toledo».

2.2 Dirección: C/ Alférez Provisional, 3; 45001 Toledo.

Tel: 34-925-257402.

Fax: 34-925-257402

2.3 Composición: Productor/Transformador.

3. Tipo del producto: Aceite de oliva –Clase 1.5– del anexo II del Tratado.

4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1 Nombre: Montes de Toledo.

4.2 Descripción: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo de la variedad Cornicabra.

El aceite de la Denominación de Origen «Montes de Toledo» se caracteriza por su alto contenido de ácido oléico y bajo de ácido linoléico, poseyendo un alto contenido en polifenoles totales, lo que le confiere una marcada estabilidad, cualidad por la que es apreciado y distinguido en el comercio.

Acidez: máximo 0.7°.

Índice de peróxido: máximo 15 meq O<sub>2</sub>/Kg.

Absorbancia al ultravioleta K 270: máximo 0.15.

Humedad: máximo 0,1 %.

Impurezas: máximo 0,1 %.

Valoración organoléptica: Virgen Extra.

El color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el amarillo dorado hasta el verde intenso.

Desde el punto de vista organoléptico los aceites de esta variedad presentan una gran sensación de densidad en boca, siendo frutados y aromáticos, a la vez que presentan valores medios de amargo y picante, con un aroma muy equilibrado siempre que esté en el grado de maduración óptimo.

4.3 Zona geográfica: Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del suroeste de la provincia de Toledo y noroeste de la de Ciudad Real, teniendo como eje central la formación montañosa de los Montes de Toledo.

La zona geográfica de producción está formada por 128 términos municipales pertenecientes a las provincias de Toledo y Ciudad Real. De estos términos municipales, 106 corresponden a Toledo y 22 a Ciudad Real.

4.4 Prueba del origen: Las aceitunas proceden de olivares situados en la zona de producción en los que se ha constatado el cultivo de la única variedad autorizada. El aceite se obtendrá en las almazaras que hayan superado el proceso de certificación. Así mismo, el aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras certificadas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación. El organismo de control establecerá un plan de vigilancia que abarcará toda la vida comercial del aceite. Una contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

4.5 Método de obtención:

1. Olivar, recolección y transporte: En cuanto a suelos se refiere el olivar deberá presentar las características siguientes:

Tolerancia a los carbonatos (0,33 % a 76 %); Materia orgánica superior al 1 %; P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> m 50 ppm; K<sub>2</sub>O m 100 ppm; N m 1 %; Arcilla < 25 %.