

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 m².

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 inculpado «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 inculpado 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. Inculpado: «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 O₂/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 O₂/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 %; P₂O₅ m 50 ppm; K₂O m 100 ppm; N m 1 %; Arcilla < 25 %.

La recolección se realizará directamente del árbol por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, debiendo variar éstos en sucesivas campañas para limitar el deterioro del olivo.

Sólo podrá utilizarse para la D.O.P. aceituna de vuelo y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.

El sistema de transporte será siempre a granel, en remolques o en contenedores rígidos.

El remolque o contenedor deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga.

No está permitido el atrojamiento en campo, por lo que no podrán pasar más de veinticuatro horas entre la recolección y la entrega del fruto en la almazara.

La velocidad del transporte deberá acomodarse a la calidad de la vía para evitar el aplastamiento del fruto.

2. Patios. Recepción del fruto: Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades.

Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la descarga separada para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas.

Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados. Los patios contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas.

Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario.

Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudieran dañar a éstos.

El atrojamiento es incompatible con la D.O.P. «Montes de Toledo».

3. Procesado del fruto. Elaboración: El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.

Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5 % y el 2,0 %.

Se deberán mantener tiempos de batido no superiores a sesenta minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no deberá superar los 30 °C medidos en el punto más desfavorable.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 35 °C.

Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

4. Almacenamiento, transporte de granel y envasado: Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del Aceite de la D.O.P. «Montes de Toledo» descritos anteriormente. Para ello contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios acreditados para ello.

El almacenamiento de los aceites calificados como D.O.P. deberá realizarse preferiblemente en interior y exclusivamente en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, opacos a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O.P. En caso de almacenamiento exterior, los depósitos deberán estar adecuadamente protegidos contra cambios de temperatura y de la luz.

Todos los depósitos deberán tener tapadera, ser tronco-cónicos o de fondo de plano inclinado para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica. No se permitirán depósitos de fondo plano horizontal.

Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25 °C.

El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna adecuados para productos líquidos alimentarios de acero inoxidable, con certificado de limpieza de la empresa transportista.

El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O.P. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Así mismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada.

4.6 Vínculo con el medio: La zona de producción presenta unas características homogéneas, en lo que a condiciones edafoclimáticas se refiere, que proporcionan unas condiciones favorables para el cultivo del olivo. Las prácticas de cultivo tradicionales constituyen un elemento de gran importancia para la conservación del medio. La principal característica diferenciadora de los aceites de los Montes de Toledo es que proceden de una única variedad: la cornicabra, cuyo cultivo ocupa la práctica totalidad de la superficie dedicada a olivar, presentando una gran adaptación a su medio físico. Esta interacción del árbol con el medio es la causa de que se produzcan aceites de excelente calidad y con características diferenciadoras propias.

El origen del cultivo del olivo en la zona, introducido por las colonizaciones fenicias y griegas, se potenció en tiempos del imperio romano. Existen referencias a éste cultivo en gran cantidad de documentos desde la dominación musulmana hasta el siglo XVIII, con dominio de la producción destinada al autoabastecimiento. Desde el siglo XVIII hasta la actualidad se produce una gran expansión, alcanzando la relevancia que posee en la actualidad como uno de los principales sectores económicos de la zona.

4.7 Estructura de control:

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

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

Teléfono y fax: 34-925 25 74 02.

Autorización: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 15 de octubre de 1998 («Diario Oficial de Castilla-La Mancha» número 50, de 22 de octubre de 1998).

4.8 Etiquetado: En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación y la mención: «Denominación de Origen Montes de Toledo». Los envases en los que se expida para su consumo irán provistos de precinto de garantía y etiquetas o contraetiquetas numeradas facilitadas por el órgano de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.9) Requisitos nacionales: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 9 de mayo de 1998 por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios («DOCM» número 23, de 22 de mayo de 1998).

AGENCIA ESPAÑOLA DE PROTECCIÓN DE DATOS

1.472/07. *Resolución de la Agencia Española de Protección de Datos por la que se procede a la publicación oficial de extracto de la resolución del procedimiento sancionador n.º PS/00120/2006 por imposibilidad de notificación en su domicilio.*

Ante la acreditada imposibilidad de notificación a Adjudicacp Subastas Informáticas, S. L., c/ Los Pinos, Centro Comercial Los Pinos, Local 34, 28806, Alcalá de Henares, Madrid, y desconociéndose el domicilio actual, procede acudir al medio de notificación previsto en el artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, modificado por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

En consecuencia, a continuación se transcribe, y para que sirva de notificación, extracto de la resolución del procedimiento sancionador n.º PS/00120/2006.

El Director de la Agencia Española de Protección de Datos resuelve:

Primero.—Imponer a la entidad Adjudicacp Subastas Informáticas, S. L., por una infracción del artículo 21 de la LSSI, tipificada como leve en el artículo 38.4.d) de dicha norma, una multa de 1.000 € (mil euros), de conformidad con lo establecido en los artículos 39.1.c) y 40 de la citada LSSI.

Segundo.—Notificar la presente resolución a Adjudicacp Subastas Informáticas, S. L., c/ Los Pinos, Centro Comercial Los Pinos, Local 34, 28806, Alcalá de Henares, Madrid.

Tercero.—Advertir al sancionado que la sanción impuesta deberá hacerla efectiva en el plazo de pago voluntario que señala el artículo 68 del Reglamento General de Recaudación, aprobado por Real Decreto 939/2005, de 29 de julio, en relación con el artículo 62 de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, mediante su ingreso en la cuenta restringida n.º 0182 2370 43 0200000785, abierta a nombre de la Agencia Española de Protección de Datos en el Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, S. A., o en caso contrario, se procederá a su recaudación en período ejecutivo. Si recibe la notificación entre los días 1 y 15 de cada mes, ambos inclusive, el plazo para efectuar el pago voluntario será hasta el día 20 del mes siguiente o inmediato hábil posterior, y si recibe la notificación entre los días 16 y último de cada mes, ambos inclusive, el plazo del pago será hasta el 5 del segundo mes siguiente o inmediato hábil posterior. De conformidad con lo establecido en el apartado 2 del artículo 37 de la LOPD, en la redacción dada por el artículo 82 de la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social, la presente Resolución se hará pública, una vez haya sido notificada a los interesados. La publicación se realizará conforme a lo previsto en la Instrucción 1/2004, de 22 de diciembre, de la Agencia Española de Protección de Datos sobre publicación de sus Resoluciones. Contra esta resolución, que pone fin a la vía administrativa (artículo 48.2 de la LOPD), y de conformidad con lo establecido en el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, los interesados podrán interponer, potestativamente, recurso de reposición ante el Director de la Agencia Española de Protección de Datos en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la notificación de esta resolución, o, directamente recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo Contencioso-administrativo de la Audiencia Nacional, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 25 y en el apartado 5 de la disposición adicional cuarta de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la notificación de este acto, según lo previsto en el artículo 46.1 del referido texto legal. Fdo.: José Luis Piñar Mañas.

Madrid, 11 de enero de 2007.—El Director de la Agencia Española de Protección de Datos, José Luis Piñar Mañas.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

1.008/07. *Resolución de 27 de noviembre de 2006, de la Delegación Provincial en Granada de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, por la que se declara en concreto la utilidad pública de la instalación de generación de energía eléctrica denominada «Huéneja 3» y su línea de evacuación de 20 kV., sita en los términos municipales de Dólar y Huéneja (Granada). Expte. 7821/At.*

Visto el expediente referenciado y examinados los documentos obrantes en el mismo se constatan los siguientes

Antecedentes de hecho

Primero.—Mediante Resolución de fecha 26 de julio de 2005 esta Delegación Provincial en virtud de las competencias delegadas en materia de instalaciones eléctricas por Resolución de 23 de febrero del 2005, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas (BOJA n.º 59, de 28 de marzo de 2005), otorgó autorización administrativa a Eme Huéneja Tres, S.L.U. para instalar una