

La finalidad de la instalación es hacer frente al continuo aumento de la demanda de potencia en el municipio de Aldaia con las debidas garantías de calidad del suministro eléctrico.

Declarar la utilidad pública de la instalación que se autoriza a los efectos previstos en el Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre.

Contra la presente Resolución cabe interponer recurso de alzada ante el Señor Secretario General de Energía en el plazo de un mes, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y en el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 10 de enero de 2007.—El Director General, Jorge Sanz Oliva.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

6.704/07. *Resolución de 6 de febrero de 2007, 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 Indicación Geográfica Protegida «Carne de Vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela».*

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.

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 del País Vasco 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 Indicación Geográfica Protegida «Carne de Vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela», 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 prevista en el anexo VIII del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión de 14 de diciembre de 2006.

Madrid, 6 de febrero de 2007.—La Directora general, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

Anexo

Solicitud de modificación del pliego de condiciones de la IGP «Carne de Vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela»

Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela. IGP

Modificaciones solicitadas.
Rúbricas del pliego de condiciones.
Descripción.
Prueba del Origen.
Método de obtención.

Modificaciones solicitadas:

Descripción del producto: las modificaciones propuestas afectan por un lado a las razas amparadas y por otro a los tipos de carne así como a sus características. Estas modificaciones responden a una serie de solicitudes del sector ganadero de la CAPV.

Las modificaciones se proponen para reflejar mejor las prácticas actuales y tener en cuenta las preocupaciones de los consumidores con respecto a una mayor transparencia en el etiquetado, así como para adaptar el pliego a los cambios legislativos que se han producido desde que se presentara la solicitud e introducir nuevos requisitos que inciden en la calidad de la carne.

Prueba del origen: La modificación de este apartado viene motivada por un lado por la necesaria adaptación a la legislación vigente, y por otro, y considerando que la alimentación de los animales es una parte fundamental del pliego, para incorporar los fabricantes de piensos a la cadena del producto.

Asimismo y para ajustarnos a lo dispuesto en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 510/2006, el cual establece que los organismos de certificación de productos deberán cumplir la Norma Europea EN 45011 o la Guía ISO/IEC 65, es aconsejable eliminar la referencia que en este apartado del pliego se hace a la norma EN 45004.

Método de obtención: la modificación de este apartado responde a su adaptación a los cambios legislativos que se han producido desde que se presentara la solicitud, así como a la necesidad de introducir nuevos requisitos que inciden en la calidad de la carne.

Ficha Resumen actualizada de la IGP «Carne de Vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela»

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones:

Nombre: Dirección de Calidad Alimentaria. Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Gobierno Vasco. Dirección: C/ Donosita-San Sebastián, 1, 01010 Vitoria-Gasteiz. Teléfono: 945 01 96 56. Fax: 945 01 97 01 E-mail: r-sosoaga@ej-gv.es

2. Agrupación solicitante:

2.3 Nombre: Comité Interprofesional «Carne de vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela».

2.3 Dirección: Torre Muntzaratz. Bº Muntzaratz, 17-A. 48220. Abadiño (Bizkaia).

Tfno: 94 603 03 30.

Fax: 94 606 39 53.

2.3 Composición: productor/transformador.

3. Tipo de producto: Carne fresca de vacuno. Clase 1.1.

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1 Nombre: «Carne de Vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela».

4.2 Descripción: Carne fresca de vacuno procedente de razas bovinas tradicionalmente criadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blanca, Charolesa, Asturiana de los Valles, Asturiana de las Montañas, Frisona, Terrena, Monchina y Betizu, así como sus cruces entre ellas.

Los animales deberán nacer, criarse y ser sacrificados en el territorio de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Según los animales de los que proceda la carne se establecen tres tipos de carne:

«Txahala-Txekorra»: carne de animales con edades desde los 8 meses hasta los 24.

«Zaharra»: carne de animales con edades desde los 24 meses hasta los 156 meses.

«Idia»: carne de animales machos castrados con edades desde los 24 meses hasta los 156 meses.

(Cada tipo de animal se corresponderá con la respectiva categoría definida en el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre.)

Los requisitos a cumplir para cada uno de estos tipos son:

a) Conformación: Categorías S, E, U, R u O de la clasificación EUROPA para todos los tipos de carne.

b) Estado de engrasamiento: «Txahala-Txekorra»: como mínimo «clase 2.5». «Zaharra» e «Idia»: como mínimo «clase 3.5».

c) Color de la carne: La carne no presentará coloraciones anormales y será el propio a cada tipo de carne, según su edad y estado de engrasamiento.

d) Características químicas: En todas las canales de todos los tipos, el pH deberá ser igual o menor a 5,9, medido a las 24 horas del sacrificio en el músculo dorsal largo.

Además para todas las canales: El pH deberá ser igual o menor a 5,9 medido a las 24 horas del sacrificio en el

músculo dorsal largo, la maduración de la carne será de siete días a partir de la fecha de sacrificio para las piezas de categoría comercial Extra y Primera A, y de 3 días para el resto.

4.3 Zona Geográfica: La carne amparada por la Denominación se producirá en todo el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma Vasca, formada por las provincias de Gipuzkoa, Bizkaia y Alava.

4.4 Prueba del origen: Los animales deberán nacer, criarse y ser sacrificados en la zona geográfica delimitada. Todos los agentes implicados en la denominación «Carne de Vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela»: ganaderías, fabricantes de piensos, transportistas, mataderos, salas de despiece, comercializadoras mayoristas y puntos de venta minoristas deberán comprometerse contractualmente a cumplir las especificaciones del reglamento de la denominación.

Todas las explotaciones que produzcan animales para la IGP figurarán en los correspondientes registros. Se comprobará y registrará tanto la identificación de cada explotación como la identificación individual de cada animal realizada por las autoridades competentes. En aquellos casos en los que se considere necesario, esta identificación se podrá completar con algún código o señal especial.

En el caso de que la explotación de cebo sea distinta de la de nacimiento y ésta no esté registrada, los animales deberán de permanecer un mínimo de 4 meses en la última explotación antes del sacrificio y notificar la operación de compra/venta del modo que se establezca.

4.5 Método de obtención: Los animales registrados serán criados de modo tradicional, incidiendo en las condiciones que afectan a su salud y bienestar, y cuidando de un modo especial la alimentación que reciben. La alimentación se basará en los recursos forrajeros naturales: (hierba fresca, hierba seca, heno y paja) y, en su caso, en los piensos complementarios autorizados y registrados, tal y como refiere el Pliego de Condiciones. El porcentaje de cereales, leguminosas y oleaginosas no deberá ser inferior al 80% o al 85% si se incluyen salvados.

Para garantizar el bienestar de los animales, en las instalaciones ganaderas se deberán respetar las condiciones establecidas en cuanto a superficies mínimas por animal.

En caso de ser necesaria la aplicación de algún tratamiento terapéutico, el periodo de supresión del tratamiento antes del sacrificio del animal, no deberá ser nunca inferior a 30 días.

La duración del transporte de los animales al matadero no superará las 4 horas, evitándose al máximo los factores que puedan producir estrés e influir en la calidad del producto final. Se separarán los animales que procedan de diferentes explotaciones.

Todas las labores que se desarrollan en el matadero respetarán los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones: sangrado, faenado, oreo, maduración e identificación.

El enfriamiento de las canales deberá ser progresivo. En el caso de aplicarse estimulación eléctrica, éste podrá ser rápido.

La temperatura de la canal deberá descender progresivamente de tal forma que sea, en un plazo de 36 horas, igual o inferior a 7 grados medidos en el «longissimus dorsi» a la altura de la decimotercera vértebra dorsal.

En ningún caso deberá haber condensación en la superficie de las canales.

Las canales propuestas para la Indicación Geográfica Protegida estarán identificadas a tal efecto.

La maduración se realizará en medias canales o cuartos de canal durante un tiempo no inferior a 7 días para las piezas de asar y freír (categoría comercial Extra y Primera A) y 3 días para las piezas de guisar (Primera B, Segunda y Tercera).

En piezas de carne envasadas, el periodo mínimo de maduración se establecerá en función de los sistemas de conservación, formatos y presentaciones del producto y de acuerdo a criterios técnicos contrastados.

4.6 Vínculo: con el medio: Las razas autorizadas para la producción de «Carne de Vacuno del País Vasco» o «Euskal Okela» son las tradicionalmente explotadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco, destacando especialmente las razas Pirenaica, Pardo alpina, Limusín y Blanca. Sobresale la raza Pirenaica por ser la raza autóctona. Es abundante la documentación histórica en la que se afirma que el ganado vacuno Pirenaico está presente en el País Vasco desde el Neolítico. La raza Pardo alpina destaca por ser la primera raza foránea de cuyas excelencias y perfecta adaptación al medio ya se habla en diversa documentación de mediados del siglo XIX. Las razas Limousin

y Blonda han demostrado una espectacular capacidad de adaptación al País Vasco y unos resultados inmejorables, tal y como lo demuestran la evolución de los censos.

El área de producción y elaboración se encuentra en la Comunidad Autónoma que se caracteriza por ser un territorio montañoso de clima Atlántico templado, con altas precipitaciones (superiores a 1200 mm) que configuran unos suelos calizos ricos en materia orgánica óptimos para la producción de pastos y forrajes.

La actividad ganadera ha tenido una amplia significación espacial y económica en el País Vasco. Los modos de vida ligados al pastoreo se encuentran profundamente arraigados y han desempeñado un importante papel en la ordenación administrativa de las tierras (comunales, facerías...). M.º Asun Urzainki «La ganadería en el País Vasco» 1985.

El manejo tradicional de las explotaciones de ganado vacuno en la Comunidad Autónoma del País Vasco se basa fundamentalmente en el uso de territorios comunales de montaña durante un periodo mas o menos prolongado del año.

La producción de las praderas y pastizales es de gran calidad, debido sobre todo a la climatología favorable y a la labor de pastoreo que se ha realizado tradicionalmente.

Las praderas de las zonas de valle son pastos naturales permanentes compuestos por una gran diversidad de especies herbáceas. En los pastizales de montaña predominan las especies herbáceas *Agrostis* y *Festuca* alternando con mayor o menor proporción de cubierta arbustiva (*Erica*, *Calluna*).

El sistema de producción de vacuno de carne con mas arraigo en el País Vasco se basa en la transhumancia entre el valle y la montaña. Es un sistema de producción tradicional de gran importancia ya que por una parte permite el aprovechamiento de los recursos forrajeros naturales y por otra, condiciona el valor paisajístico y ambiental del medio natural.

El ganado amparado por la denominación aprovecha al máximo estos recursos naturales, pastando en la montaña en verano y en los valles en invierno. El resultado de

estas prácticas confiere a la carne de la denominación unas características especiales de sabor, jugosidad y ternura, muy apreciadas por el consumidor.

Respecto a la notoriedad de la carne de vacuno del País Vasco o Euskal Okela hay que señalar que según un estudio sobre la percepción de esta carne realizado por la empresa BIZILAN en marzo de 2001, el conocimiento de la carne de vacuno del País Vasco alcanza al 96% de la población vasca y que incluso un 66.5% de ella manifiesta que compra dicha carne.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Fundación Kalitatea Fundazioa.
Dirección: Torre Muntzaratz. Bº Muntzaratz, 17-A. 48220, Abadiño (Bizkaia).

Autorización: Organismo privado autorizado por la Autoridad Competente que cumple la norma UNE- EN 45011 y Acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (7/C-PR030).

4.8 Etiquetado: en la etiqueta figurará la mención «Indicación geográfica protegida: Euskal Okela-Carne de Vacuno del País Vasco».

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

6.698/07. *Anuncio de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir a efectos de expropiación forzosa en el procedimiento de urgencia motivado por las obras mejora y modernización de la zona regable del Viar, balsas y estaciones de bombeo. TT.MM. de Alcalá del Río y Villaverde del Río (Sevilla).*

Las obras arriba citadas, fueron declaradas de urgencia en la Ley 55/1999 de 29 de Diciembre y es aplicable

a las mismas el procedimiento previsto en el Art. 52 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954.

Para cumplir lo establecido en el citado precepto, se publica el presente Edicto, convocando a todos los propietarios, titulares de derechos reales inscritos en Registros Públicos, o de intereses económicos, personales y directos, de las fincas cuya relación se cita, al levantamiento de las actas previas a la ocupación, en el Ayuntamiento de Alcalá del Río los días 7, 8 y 9 de marzo de 2007, a partir de las 09:30 horas, y en el Ayuntamiento de Villaverde del Río los días 13, 14 y 15 de marzo de 2007, a partir de las 09:30 horas, sin perjuicio de trasladarse al lugar de las fincas si se considera necesario.

A dicho acto deberán asistir personalmente, o bien representados por personas debidamente autorizadas para actuar en su nombre, aportando los documentos acreditativos de su titularidad y el último recibo del Impuesto de Bienes Inmuebles, pudiendo hacerse acompañar a su costa, si así lo estiman oportuno, de Peritos y Notario.

Los convocados, personalmente o por Edicto, así como las personas que, siendo titulares de derechos reales o intereses económicos, se hayan podido omitir, podrán formular por escrito ante el Servicio de Expropiaciones de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir en Sevilla, Plaza de España Sector III, las alegaciones que estimen pertinentes, a los solos efectos de subsanar posibles errores que se hayan padecido al relacionar los bienes afectados por la urgente ocupación, todo ello de acuerdo con el artículo 56 del Reglamento de Expropiación Forzosa de 26 de Abril de 1957.

Sevilla, a 23 de enero de 2007.-El Secretario general, Pedro J. Gómez Galán.

Relación de fincas

DÍA	HORA	N.º	PROPIETARIO	POL.-PAR.	SUP. EXPRO. (m²)	SUP. OT (m²)	AFECCIÓN
<i>TÉRMINO MUNICIPAL DE ALCALÁ DEL RÍO</i>							
7	9:30	1	SIMOTOGA NUEVA, S. L.	1-30	58789,00	0,00	BALSA HERREROS.
7	9:30	2	BENJUMEA TROYA, JOSEFA.	1-18	639683,00	0,00	BALSA HERREROS
7	10:00	3	EL CABALLERO Y SAN IGNACIO S. L.	1-20	46096,00	0,00	BALSA HERREROS.
7	10:00	4	VELAZQUEZ GUERRERO, MANUEL	11-6	15120,82	0,00	ESTACION DE BOMBEO HERREROS
7	10:30	5	VELAZQUEZ GUERRERO, MANUEL	11-6 y 10	1660,00	6640,00	COLECTOR DE CONEXIÓN RED DE RIEGO PRESION HERREROS
7	10:30	6	CRUZ GARRIDO, JOSE Y LUIS	11-13	732,00	2928,00	COLECTOR DE CONEXIÓN RED DE RIEGO PRESION HERREROS
7	11:00	7	CALADO OLIVARES, JOSÉ	11-14	16,00	64,00	COLECTOR DE CONEXIÓN RED DE RIEGO PRESION HERREROS
7	11:00	8	BENJUMEA TROYA, CARMEN	11-4	471,00	1275,99	COLECTOR PRINCIPAL DE TOMA
7	11:30	9	BENJUMEA TROYA, JOSEFA	1-18	2055,00	5480,00	COLECTOR PRINCIPAL DE TOMA
7	11:30	10	BENJUMEA TROYA, JOSEFA	1-18	1926,00	5136,00	COLECTOR DE RIEGO POR GRAVEDAD HERREROS
7	12:00	11	BENJUMEA TROYA, CARMEN	11-4	648,00	0,00	COLECTOR IMPULSION LLENADO BALSA HERREROS
7	12:00	12	BENJUMEA TROYA, JOSEFA	1-18	2744,00	0,00	COLECTOR IMPULSION LLENADO BALSA HERREROS
7	12:30	13	SIMOTOGA NUEVA, S.L	1-30	2240,00	8960,00	COLECTOR DE CANALIZACION Y DESVIOS DE AGUAS PROCEDENTES DE ARROYO
7	12:30	14	BENJUMEA TROYA, JOSEFA	1-18	244,00	976,00	COLECTOR DE CANALIZACION Y DESVIOS DE AGUAS PROCEDENTES DE ARROYO
7	13:00	15	COCA MOYA, ANTONIO	5-39 y 40	91,00	208,00	COLECTOR RIEGO POR GRAVEDAD ALAMILLO
8	9:30	16	PÉREZ MARTINEZ, MARÍA NIEVES	5-41	84,00	192,00	COLECTOR RIEGO POR GRAVEDAD ALAMILLO
8	9:30	17	REY FRESCO, MANUEL	5-41	77,00	176,00	COLECTOR RIEGO POR GRAVEDAD ALAMILLO
8	10:00	18	FERNÁNDEZ HERRERA, MANUEL	5-41	45,50	104,00	COLECTOR RIEGO POR GRAVEDAD ALAMILLO
8	10:00	19	GARCIA RODRIGUEZ, ANTONIO	5-41	168,00	384,00	COLECTOR RIEGO POR GRAVEDAD ALAMILLO
8	10:30	20	VENTEO REYES, PEDRO	5-41	70,00	160,00	COLECTOR RIEGO POR GRAVEDAD ALAMILLO