

y conceptos objeto de esta Resolución y, en consecuencia, declaro indebido el pago de 260,55 euros percibidos por la interesada junto a la aplicación de intereses que asciende a 7,51 euros.

La presente resolución pone fin a la vía administrativa y contra la misma podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante mi Autoridad, en el plazo de un mes, o bien recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado Central de lo Contencioso-Administrativo, en el plazo de dos meses, en ambos casos a contar desde el día siguiente en que la misma le sea notificada.

El expediente del presente procedimiento se encuentra a disposición del interesado en la Sección de Retribuciones de la Dirección de Asuntos Económicos de la Armada, Calle Juan de Mena, 1 - 28014 Madrid.

Madrid, 4 de mayo de 2007.—Por delegación del Ministro de Defensa (O.M. 4/1996, de 11 de enero BOE 16), José María Pardo Zapata, Director de Asuntos Económicos de la Armada Interino.

Nombre	D. N. I.	N.º expediente
Alcalde Hernansanz, Mercedes	12175217-Y	11/490670
Aparicio Tovar, María Soledad	7421403-Q	11/504595
Cabrera Martín, Miguel Agustín	42141076	11/498984
Chil Martín, Manuel	42698418-E	11/513923
Feito García, Vicenta	1067478-W	11/493867
González Gómez, Lorenza	29702999-V	11/503731
González Sánchez, Manuel	34220446-B	11/500052
Larred García, Elvira	72861116-Z	11/500667
Marín González, Josefina	14870618-Z	11/501396
Noguerol Pérez, María Asunción	32340805-E	11/509979
Prohens Vicens, Cosme	41376354-K	11/484267
Real Alcántara, Antonio Maximiano	25887819-P	11/496871
Rodríguez Alejandro, Juan	42542584-J	11/502372
Rodríguez Serrano, Rosa	23666902-V	11/506051
Romero Galacho, José	24816522-M	11/501726
Sampedro Cortés, Francisco de Paula	40816592-X	11/495286
Sánchez Otín, Vicente Mariano	18004709-X	11/513876
Tortosa Martínez, Mercedes	242698-W	11/492383
Vicente López, Herminia de las Nieves	45055274-E	11/501200
Vila Más, Juana María	41357421-V	11/495957
Yanguas Jiménez, María Ángeles	15154151-A	11/508483

Madrid, 7 de mayo de 2007.—La Directora General de Costes de Personal y Pensiones Públicas, P. D., la Jefa del Servicio, María Dolores Monllor Fernández.

MINISTERIO DE FOMENTO

30.247/07. **Anuncio de la Demarcación de Carreteras del Estado en Galicia de Información Pública sobre el levantamiento de Actas previas a la ocupación de bienes y derechos afectados y Actas previas a la ocupación temporal de fincas afectadas por las obras del proyecto «Autovía A8 del Cantábrico. Tramo: Careira-Lindin». Provincia: Lugo. Clave: 12-LU-3770. Términos Municipales: Abadín, A Pastoriza, Mondoñedo.**

Por Resolución de la Dirección General de Carreteras de fecha 28 de noviembre de 2006 se aprueba el Proyecto de construcción arriba indicado y se ordena a esta Demarcación la incoación del expediente de expropiación forzosa de los bienes y derechos afectados por las obras de ejecución del proyecto aprobado.

Es de aplicación el artículo 8.1 y 2 de la Ley 25/1988, de 29 de julio, de Carreteras modificado por el artículo 77 de la Ley 24/2001, de 27 de diciembre, a cuyo tenor se declara de urgencia la ocupación de los bienes por la expropiación forzosa a que dé lugar la construcción de la mencionada obra. La tramitación del correspondiente expediente expropiatorio y de ocupación temporal se ha de ajustar, por tanto, al procedimiento de urgencia previsto en los artículos 52 de la vigente Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954 y concordantes de su Reglamento de 26 de abril de 1957.

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y HACIENDA

29.168/07. **Edicto de la Dirección General de Costes de Personal y Pensiones Públicas por el que se pone en conocimiento del personal que se relaciona, el reconocimiento de pensión de jubilación.**

El Servicio de Pensiones Generales de la Subdirección General de Gestión de Clases Pasivas, por delegación de la Directora General de Costes de Personal y Pensiones Públicas (Resolución de 20-4-1989), de acuerdo con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, pone en conocimiento de los interesados que a continuación se relacionan, el reconocimiento, a su favor, de pensión de jubilación, al no haber resultado posible la notificación directa a los mismos.

Día 19 de junio de 2007.—De 10:00 a 13:00 horas: desde Alonso Fernández Ramón, María Carmen y Antonio hasta Gruñeiro Saavedra, Tomás.

Día 20 de junio de 2007.—De 10:00 a 13:00 horas: desde Irigoyen Martínez, Balbino hasta Saavedra Expósito, María Salomé.

Término Municipal: A Pastoriza.

Lugar: Casa Consistorial del Ayuntamiento de A Pastoriza.

Día 21 de junio de 2007.—De 10:30 a 13:00 horas: desde Cabaneiro Cabaneiro, José María y hermanos hasta Seivane Paz, Amadora.

Por lo que respecta a la ocupación temporal se hace constar que esta Resolución es ejecutiva, sin perjuicio de los procedimientos posteriores para determinar el justo precio por la ocupación temporal de las fincas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 112 de la Ley de Expropiación Forzosa.

Además de los medios antes citados, se dará cuenta del señalamiento a los interesados, mediante citación individual y a través de la inserción del correspondiente anuncio en los diarios «El Progreso» y «La Voz de Galicia (edición de Lugo)», y en el «Boletín Oficial del Estado».

Esta última publicación, a tenor de lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley de 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 afectados que sean desconocidos y a aquellos de los que se ignore su paradero.

A dicho acto deberán comparecer los titulares de bienes y derechos que se expropian personalmente o representados por persona debidamente autorizada, aportando los documentos acreditativos de su titularidad, y el último recibo del Impuesto sobre Bienes Inmuebles, pudiendo hacerse acompañar a su costa, de Peritos y Notario.

Es de señalar que esta publicación se realiza, además, a los efectos de información pública contemplados en los artículos 17.2, 18 y 19.2 de la Ley de Expropiación Forzosa para que en el plazo de quince días (que, conforme establece el artículo 56.2 del Reglamento de Expropiación Forzosa podrán prorrogarse hasta el momento en que se proceda al levantamiento de las citadas actas previas a la ocupación), los interesados puedan formular, por escrito, ante esta Demarcación de Carreteras (calle Concepción Arenal n.º 1, 1.º 15071-A Coruña) o ante la Unidad de Carreteras del Estado en Lugo (calle Ronda de la Muralla, 131-27071 Lugo) alegaciones a los solos efectos de subsanar posibles errores que se hayan producido al relacionar los bienes afectados por la urgente ocupación.

Los planos parcelarios y la relación de interesados y bienes afectados podrán ser consultados en las dependencias antes citadas.

A Coruña, 7 de mayo de 2007.—El Ingeniero Jefe de la Demarcación, Ángel González del Río.

31.344/07. **Resolución de la Autoridad Portuaria de Valencia por la que se adjudica definitivamente una terminal de graneles sólidos no aptos para el consumo humano o animal, abierta al uso general, en el Muelle Sur de la ampliación del Puerto de Sagunto.**

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Valencia en la sesión celebrada el 27 de abril de 2007, visto el informe de la Mesa Calificadora, acordó adjudicar en firme a CYES Participadas y Concesiones, S.A. y TPS - Tarragona Port Services, S.L. la concesión de ocupación y explotación de la «una terminal de graneles sólidos no aptos para el consumo humano o animal, abierta al uso general, en el Muelle Sur de la ampliación del Puerto de Sagunto».

Principales características:

Objeto:

Parcela: 150.000 m² aproximadamente y 16 metros lineales de muelle, con calado de 16 metros.

Plazo: 35 años.

Tasa ocupación de superficie: 4,66 euros/m² y año. Adicional a Tasa ocupación de superficie: 0,0466 euros/m² y año.

Tasa por aprovechamiento especial: 0,073 euros/Tm.

En consecuencia, esta Demarcación, haciendo uso de las facultades que le otorga el artículo 98 de la Ley de Expropiación Forzosa y atendiendo a lo señalado en las reglas segunda y tercera de su artículo 52, así como lo dispuesto en el artículo 108 y concordantes de dicha Ley y del Reglamento para su aplicación de 26 de abril de 1957, ha resuelto convocar a los propietarios que figuran en la relación que se hará pública en el Boletín Oficial de la Provincia de Lugo, y que se encuentra expuesta en el tablón de anuncios de los Ayuntamientos de Abadín, A Pastoriza y Mondoñedo, así como en el de esta Demarcación de Carreteras y en la Unidad de Carreteras del Estado en Lugo, para que asistan al levantamiento de las Actas Previas a la Ocupación en el lugar, días y horas que a continuación se indican:

Término Municipal: Abadín.

Lugar: Casa Consistorial del Ayuntamiento de Abadín.

Día 11 de junio de 2007.—De 10:00 a 13:30 horas: desde Ares Cabanela, José y Elsa Cabanela García hasta Carracedo Rivas, María.

Día 12 de junio de 2007.—De 09:30 a 13:30 horas: desde Chao Braña, Prudencio a Flores Bouza, Antonio.

Día 13 de junio de 2007.—De 09:30 a 13:30 horas: desde Folgueira Cabanela, Gerencia hasta López Rivas, María Antonia.

Día 14 de junio de 2007.—De 09:30 a 13:30 horas: desde López Rivas, María Amancia hasta Pedrosa Pedrosa, Carlos y Rodolfo Oseira Otero.

Día 15 de junio de 2007.—De 09:30 a 13:30 horas: desde Regó Martínez, Efrén y hermanos hasta Sánchez López, Magín.

Día 18 de junio de 2007.—De 09:00 a 13:30 horas: desde Seivane Braña, Isabel, hasta Vidal Seijo, Josefa.

Término Municipal: Mondoñedo.

Lugar: Casa da Xuventude de Mondoñedo.

Adicional a Tasa por aprovechamiento especial: 0,0073 euros/Tm.

Tasa por servicios generales: 20% sobre todas las tasas. Todas las tasas están referidas al año 2005.

Lo que en cumplimiento de artículo 110.7 de la Ley 48/2003, se publica para general conocimiento.

Valencia, 30 de abril de 2007.—El Presidente, Rafael Aznar Garrigues.—El Secretario del Consejo de Administración, Fernando Llopis Giner.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

29.257/07. **Resolución de 3 de mayo de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Chosco de Tineo».**

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 Principado de Asturias que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo», 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 anexo VIII del Reglamento (CE) n.º 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006.

Madrid, 3 de mayo de 2007.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

FICHA RESUMEN

Reglamento (CE) n.º 510/2006, del Consejo

N.º CE: IGP «Chosco de Tineo»

1. Órgano competente para la presentación de oposición:

Nombre: Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, Dirección General de Agroalimentación. Dirección: C/ Coronel Aranda n.º 2, 33005 Oviedo. Teléfonos: 985 105637-5638. Fax: 985105517. Correo electrónico: anaal@princast.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Embutidos La Tinetense, S. L. y otros.
2.2 Dirección: Pol. Industrial Curiscada – Parcela 311-312, E-33877 – (Asturias). Teléfono: 34 98 580 01 74. Fax: 34 98 580 06 74. Correo electrónico: agtin@telefonica.net

2.3 Composición: Productores/Transformadores (X) Otros ().

3. Tipo de producto: Clase 1.2. Productos a base de carne.

4. Especificación del producto.

4.1 Nombre: «Chosco de Tineo».

4.2 Descripción del producto: Producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino de la cabecera de lomo y lengua, adobadas con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego de cerdo, ahumado y crudo-curado. Esto le confiere unas características diferenciales respecto a otros tipos de embutidos, en el cual se observa claramente los trozos de carne.

Los choscos en el momento de su expedición, tienen las características siguientes:

Forma y aspecto exterior: viene definida por la forma de la tripa (ciego), siendo redondeada e irregular, con un color rojizo en el exterior, con un peso entre 500 grs. y 2.000 grs., de consistencia firme, en los cortes se visualizan con nitidez las piezas de carne, con una coloración característica, rojizo intenso de más a menos, dependiendo de la carne y concentración de pimentón.

Está compuesto por carne de cerdo de la cabecera del lomo (mínimo 80%), lengua (mínimo 15%), además de sal, pimentón y ajo, con una humedad mínima del 40%. La relación de grasa/extracto seco menor del 35 % y la de proteína/extracto seco mayor del 50 %.

El aroma y sabor característico a embutido adobado y ahumado, pudiendo ser más o menos intenso en función de los días de ahumado y con una textura jugosa.

Las condiciones microbiológicas serán las que establezca la legislación vigente.

4.3 Delimitación de la Zona Geográfica.—La zona de elaboración se encuentra ubicada en el Principado de Asturias y comprende los siguientes municipios: Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés y Villayón.

La zona delimitada correspondiente a la Indicación Geográfica Protegida es la de elaboración.

4.4 Prueba de Origen.—Los elementos que prueban que el «Chosco de Tineo» es originario de la zona geográfica delimitada y ha sido elaborado de acuerdo al método descrito en el apartado 4.5, son los siguientes:

a) Inscripción previa de las industrias elaboradoras, en los registros establecidos por el Consejo Regulador. Para su inscripción en los registros, los operadores deberán pasar una evaluación inicial para comprobar si se cumplen las condiciones recogidas en el pliego.

b) Tras el registro, se realizarán controles en las industrias elaboradoras, así como revisión de documentación y ensayos de productos, de acuerdo a los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de productos que se establecen en la norma EN-45011.

c) Las industrias elaboradoras tienen establecido un sistema de autocontrol en el cual se identifica a todos los operadores, las recepciones de las materias primas, el tipo de producto, la cantidad, la procedencia de la materia prima, las distintas fases del proceso de elaboración y el destino de los productos. De esta forma se garantiza la trazabilidad.

d) Los ensayos consistirán en análisis físico-químicos y organolépticos.

e) Sólo saldrán al mercado los choscos amparados por la IGP «Chosco de Tineo», que han sido certificados tras el resultado satisfactorio de los controles a lo largo del proceso y deberán ir provistos de un distintivo numerado, autorizado, expedido y controlado por el Consejo Regulador.

4.5 Método de Obtención.—Las materias primas cármicas (lenguas y cabeceras de lomo) procederán de establecimientos autorizados.

En las piezas de cabecera de lomo se eliminarán aponeurosis y tendones. Se podrán cortar en dos trozos; se mezclan con las lenguas y el resto de los ingredientes, pimentón, sal y ajo en un recipiente de uso alimentario. Se guardan en una cámara frigorífica entre 3 y 5 °C durante 48-72 horas para que adoben o mezclen intensamente, posteriormente para finalizar la mezcla, se homogeneizan con una amasadora, durante un periodo de unos cinco minutos, procediéndose a continuación al embutido que se realiza de forma manual en tripa (ciego) de cerdo.

A continuación se llevan los choscos a secaderos donde se aplica humo de leña seca. La leña ha de ser de especies autóctonas (roble, abedul, haya, castaño), excluyéndose siempre maderas resinosas o cualquier madera que pueda aportar sabores y olores anómalos. La duración

mínima del ahumado ha de ser de ocho días para conseguir el aroma característico.

Los choscos han de ser secados u oreados, después del ahumado, en locales adecuados para tal fin hasta conseguir el grado de humedad adecuado, por un periodo mínimo de ocho días.

Opcionalmente los choscos pueden ser cocidos. Cuando se realice se hará de forma lenta evitando la rotura de la tripa. La cocción ha de conseguir el grado óptimo de textura a temperaturas de entre 80 y 100 °C.

Los choscos se comercializan en piezas enteras, crudos o cocidos. Se identificarán mediante la colocación de las etiquetas del fabricante y contraetiquetas identificativas de la Indicación Geográfica Protegida. En las piezas cocidas, por razones higiénicas, necesariamente se utilizarán envases; éstos deben ser autorizados por el Consejo Regulador.

4.6 Vínculo:

Histórico: El «Chosco de Tineo» recibe su nombre de la zona de donde se obtiene, es de ascendencia «vaqueira» y las características específicas de este peculiar producto, elaborado con carne de cabecera de lomo y lengua de ganado porcino, hacen de él un embutido distinguido y con gran reputación asociada a la zona geográfica delimitada; así lo demuestran los numerosos textos en que se encuentra referenciado.

Lucas Pallarés en su «Guía de Productos de la Tierra» (Madrid 1988) y Dionisio Pérez en su «Guía del buen comer español» (1929) lo tienen en cuenta como un producto noble, asociado a las matanzas caseras de los ganaderos trasterminantes (vaqueiros de alzada), el primero; y como un plato característico en Tineo el día de San Roque, el segundo.

En 1890 las fiestas del Campo de San Roque de Tineo, los días 15 y 16 de agosto, congregaban en la feria ganadera una gran cantidad de asistentes. Las meriendas en torno a la ermita con empanadas, embutidos (chosco, jamón), postres suculentos, son descritas por el cronista local Claudio Zardain en 1920 (Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo).

En el Inventario Español de productos tradicionales, se presenta el chosco como un artículo polivalente de la comarca de Tineo, que no falta en las meriendas de campo ni en las comidas más suculentas.

Además, con respecto a la materia prima, aparecen en Asturias diversas menciones; son de destacar los documentos (Monasterios de Obona y Belmonte) y normas de concejos y parroquias que indican la importancia del cerdo como animal frecuente en las aldeas y caserías, así como las condiciones de manejo. En la fundación del monasterio de Obona (Tineo) en el 781 por el príncipe Adelgaster, aparecen «duodecim porcous et quatuor porcas».

Natural: Las peculiaridades naturales de la zona, con una humedad ambiental elevada han influido en el proceso de obtención de este embutido, considerado desde siempre como especial; lo que propició formas determinadas de conservación, como el ahumado para el que se utilizaba la leña de tojo, arbusto muy abundante y que permitía el ahorro de otras maderas también autóctonas, que se fueron utilizando progresivamente a medida que su importancia para otros fines se iba relegando y que se siguen utilizando en la actualidad.

En el acabado del proceso de secado, que si bien en las aldeas se llevaba a cabo en los hórreos; es de destacar la importancia que en este sentido tuvieron los vaqueiros de alzada «moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) a la alta montaña, de abril a octubre». En estos desplazamientos llevaban entre sus enseres los choscos, completando el proceso en las brañas, donde se le confería un acabado especial por el secado a una altitud superior.

Humano: El factor humano se hace patente en este embutido, que a día de hoy se sigue elaborando de una forma artesanal, transmitida de generación en generación, manteniendo todos los aspectos fundamentales de la misma, esmerándose en el cumplimiento de las exigencias sanitarias actuales. Ha pasado de ser un producto reservado en gran parte, para las ocasiones especiales a no faltar en cualquiera de los restaurantes de la zona, aunque en el ámbito rural se sigue reservando para los acontecimientos relevantes.

Además del proceso de elaboración, su importancia se debe a la utilización de piezas de alta calidad de la canal,