

que hacen de él, desde siempre, un embutido especial y de reconocido prestigio en la actualidad.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias.

Dirección: C/ Coronel Aranda, s/n.º, 33005, Oviedo, Asturias.

Teléfono: 985 10 56 37.

Fax: 985 10 55 17.

Transitoriamente en tanto la estructura de control del Consejo Regulador no cumpla dicha norma EN-45011, se hará cargo de su cumplimiento la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, a través de la Dirección General de Agroalimentación.

4.8 Etiquetado: En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo» y su logotipo, que será único para todos los operadores. Las contraetiquetas serán numeradas, autorizadas y expedidas por el Consejo Regulador.

29.258/07. Resolución de 7 de mayo de 2007, 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 «Aceite Campo de Calatrava».

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 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 registro de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Campo de Calatrava», 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, 7 de mayo de 2007.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

Anexo

REGLAMENTO (CEE) N.º 510 DEL CONSEJO
REGISTRO DE DENOMINACION DE ORIGEN:
ARTÍCULO 5

DOP (X) IGP ()

Número nacional del expediente

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. Teléfonos: 925 266 708-7. Fax: 925 266 722. E-mail: federicol@jccml.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Asociación para la Promoción del Aceite del Campo de Calatrava.

2.2 Dirección: C/ Arzobispo Cañizares, n.º 6. 13270 Almagro (Ciudad Real). Tel: 34-926 26 12 57. Fax: 34-926 26 12 57.

2.3 Composición: productor/ transformador (x) otros ()

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

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1 Nombre: «Aceite Campo de Calatrava».

4.2 Descripción:

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo («Olea europea L») de las variedades Cornicabra y Picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6, permitiendo obtener frutados superiores a los exigidos en la descripción organoléptica.

Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Virgenes Extras de la Denominación de Origen «Aceite Campo de Calatrava»

Acidez: No superior a 0,5°

Índice de peróxidos: No superior a 15 meq O₂/kg.

K232: Máximo 2.

K270: No superior a 0,15.

Evaluación organoléptica

Mediana del defecto: Md=0

Mediana del frutado: Mf>3

Humedad: No superior al 0,1 por 100

Impurezas: No superior al 0,1 por 100

Desde el punto de vista organoléptico los aceites expresan la aportación de cada una de las variedades amparadas, obteniéndose perfiles sensoriales con frutados complejos e intensos. Son apreciables y equilibradas las percepciones de amargo y picante en boca, cuyos valores de intensidad se encuentran en un rango de 3 a 6, presentan marcada presencia a frutados verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

4.3 Zona geográfica:

La zona de producción, elaboración y envasado se encuentra situada en el sur de Castilla-La Mancha, ocupando la zona central de la provincia de Ciudad Real formando una unidad morfológica, geográfica e histórica, absolutamente homogénea y que corresponde a los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

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 las variedades autorizadas. El aceite se obtendrá en las almazaras que hayan superado el proceso de certificación. Asimismo, 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:

Los olivares están implantados en suelos básicos de profundidad media.

El agricultor inicia sus labores hacia mitad del invierno, a mediados de febrero comienza con la poda, en el mes de marzo se inician las labores de cultivador para romper la costra del suelo y eliminar las malas hierbas, que se repetirá en varias ocasiones hasta el mes de noviembre.

La recolección se realizará directamente del árbol a través de los métodos de ordeño, vareo y vibración.

Sólo podrá utilizarse para la D.O.P. aceituna de vuelo y no de suelo, no esta permitido el atrojamiento.

Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna así como 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.

El procesamiento de fruto se realizará durante las veinticuatro horas desde su recolección.

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 noventa minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no superara 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.

El almacenamiento de los aceites calificados como D.O.P. deberá realizarse 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.

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

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O.P. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

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

4.6 Vínculo con el medio:

4.6.1 Características del área geográfica.

El Campo de Calatrava se encuentra situado en la submeseta meridional de la península ibérica con altitudes medias de más de 600 m.

La importante y frecuente presencia de las altas presiones, así como el efecto de la continentalidad, influyen decisivamente para que cuando los anticiclones se produzcan en invierno den lugar a temperaturas muy bajas, y, cuando se originen en verano, ocasionen temperaturas muy altas.

Las precipitaciones no son especialmente abundantes debido a su posición marginal con respecto a la zona de paso de frentes y borrascas del suroeste o estrecho, las cuales generan la mayor parte de la pluviosidad. En el Campo de Calatrava no se alcanzan en general los 500 mm.

Los materiales volcánicos de nuestro territorio son básicos, siendo este aspecto edáfico un elemento más de diferenciación frente a otras zonas productoras y con influencia en la conformación de unos aceites particulares.

Todas estas condiciones dan lugar a un ecosistema propio.

4.6.2 Características del producto.

Las características del «Aceite Campo de Calatrava» son las siguientes:

Alto contenido en ácido oleico, valor medio en ácido graso oleico (79,64%).

El contenido en tocoferoles es singularmente alto.

Complejo e intenso frutado superior a 3, con presencia de descriptores de verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

El perfil sensorial es redondeado con evidentes percepciones de amargo y picante en el rango de 3-6.

4.6.3 Vínculo entre el área geográfica y las características del producto.

El suelo básico de profundidad media, los materiales volcánicos, el bajo nivel hídrico con bajas precipitaciones, los veranos calurosos con alta insolación y un invierno con largo periodo de heladas, conforman un ecosistema que raya en la aridez que con el paso de los siglos ha mantenido mediante selección natural, las variedades cornicabra y picual adaptándose perfectamente al medio, asegurando un producto final con propiedades definidas y diferenciadas del resto de las comarcas olivares.

Los perfiles sensoriales intensos, con complejos e intensos frutados superiores a 3, percepciones de amargo y picante en el rango de intensidad de 3-6, así como el alto contenido en ácido graso oleico y tocoferoles es debido a

este ensamblaje natural de estas variedades, siendo esta una de las señas de identidad.

4.7 Estructura de control:

El organismo de control pueden ser las siguientes entidades privadas de certificación:

Sohiscert, S.A. C/ Italia, 113. 45005 Toledo. Telf.: 925 280 468. Fax: 925 280 202.

Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC). C/ Ciudad, 13, 1.º 45002 Toledo. Telf./Fax: 925 285 139. Ecoagrocontrol, S.L. C/ Carlos VII, 9. 13630 Socuéllamos (C.Real). Telf.: 926532628.

Fundación Crdo «Montes de Toledo». C/ Alférez Provisional, 3. 45001 Toledo. Tfno./ Fax: 925257402.

Estas entidades están autorizadas por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha y cumplen con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

4.8 Etiquetado:

El etiquetado de los envases de aceite incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención «Denominación de Origen» (o D.O.P.) «Aceite Campo de Calatrava» y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de etiquetas y contraetiquetas con mención de la Denominación de Origen Protegida. Las contraetiquetas irán numeradas, facilitadas y controladas por el Organismo de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

MINISTERIO DE CULTURA

29.846/07. *Anuncio del Registro Central de la Propiedad Intelectual sobre notificaciones de subsanación de defectos.*

El Registro Central de la Propiedad Intelectual ha notificado al interesado que más adelante se dice, en el domicilio señalado por él, el escrito de subsanación de defectos dictado en relación con su posible solicitud de inscripción de derechos. Ante el resultado negativo de dicha notificación se reitera ésta por medio del presente anuncio.

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

Número de solicitud: No asignado. Solicitante: A.M., apartado de Correos 610, 37080 Salamanca. Fecha de presentación: 14 de marzo de 2007, por correo certificado. Lugar de presentación: Registro Central de la Propiedad Intelectual.

El interesado dispone de diez días hábiles, a contar desde el siguiente al de la publicación de este anuncio en el BOE para subsanar los defectos referidos, a cuyo efecto deberá comparecer en la misma oficina de este Registro Central de la Propiedad Intelectual sito en la calle Serrano, n.º 150, 4.ª planta, en donde está a su disposición el escrito notificado. Si no se efectuase la subsanación dentro del plazo señalado se le tendría por desistido de su petición, conforme a lo dispuesto en el artículo 71.1 de la ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento Administrativo Común, previa resolución en que así se acuerde.

Lo que se hace público a efectos de lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la citada Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 8 de mayo de 2007.—El Registrador Central de la Propiedad Intelectual, Miguel Ángel Calle Izquierdo.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

30.228/07. *Anuncio de Resolución de la Confederación Hidrográfica del Tajo sobre publicación de Pliegos de Cargos tramitados por la Confederación Hidrográfica del Tajo cuya notificación se ha intentado sin que se haya podido practicar. IP7/17.*

A los efectos previstos en el artículo 59 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común de 26 de noviembre de 1992, se hacen públicos los Pliegos de Cargos tramitados por la Confederación Hidrográfica del Tajo que se relacionan a continuación, cuya notificación se ha intentado sin que se haya podido practicar, respecto de los cuales se indica: Expediente, Interesado, Código de Identificación Fiscal/Número de Identificación Fiscal, Importe Sanción, Otras Obligaciones, Fecha Pliego de Cargos, concepto:

D.-28871, Mhand El Mousaoui, X2648366P, 300 €, no hay, 16 de enero de 2007, Incumplimiento de prohibición.

Se significa a los interesados que en las oficinas del citado Organismo, Avenida de Portugal, 81 planta baja, tienen a su disposición los pliegos de cargos pertinentes y podrán retirarlos en días y horas hábiles al público. Transcurridos diez días sin haberlo efectuado se considerará que el acto administrativo ha sido notificado en forma, continuándose la tramitación en los términos que procedan en Derecho.

Madrid, 7 de mayo de 2007.—El Secretario General, D. Juan Sanabria Pérez.

30.230/07. *Anuncio de Resolución de la Confederación Hidrográfica del Tajo sobre publicación de Resoluciones sancionatorias por la Confederación Hidrográfica del Tajo cuya notificación se ha intentado sin que se haya podido practicar. IP7/19.*

A los efectos previstos en el artículo 59 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo común de 26 de noviembre de 1992, se hacen públicas las resoluciones sancionatorias dictadas por la Confederación Hidrográfica del Tajo que se relacionan a continuación, cuya notificación se ha intentado sin que se haya podido practicar, respecto de los cuales se indica: Expediente, Interesado, Código de Identificación Fiscal/ Número de Identificación Fiscal, Importe Sanción, Otras Obligaciones, Fecha Resolución, Concepto:

D.-28072, Silvin Ninel Bolnavu, X2825069W, 300 €, no hay, 20 de octubre de 2006, Ocupación de cauce.

D.-28380, Diego Lara Torrijos, 256120S, 300 €, retirar las basuras vertidas, 20 de octubre de 2006, incumplimiento prohibición.

D.-28443, José Miguel Pérez Rodríguez, 43658015J, 900 €, restituir el terreno a su estado anterior, 20 de octubre de 2006, Obras.

D.-28535, Óscar Tejada Cano, 2670877W, 450 €, no hay, 20 de octubre de 2006, Navegar.

Se significa a los interesados que en las oficinas del citado Organismo, calle Avenida de Portugal, 81, planta baja, tienen a su disposición las correspondientes resoluciones.

Madrid, 7 de mayo de 2007.—El Secretario General, D. Juan Sanabria Pérez.

30.231/07. *Anuncio de Resolución de la Confederación Hidrográfica del Tajo sobre publicación de Audiencias tramitadas por la Confederación Hidrográfica del Tajo cuya notificación se ha intentado sin que se haya podido practicar. IP7/18.*

A los efectos previstos en el artículo 59 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común de 26 de noviem-

bre de 1992, se hacen públicos los Trámites de Audiencia formulados por la Confederación Hidrográfica del Tajo que se relacionan a continuación, cuya notificación se ha intentado sin que se haya podido practicar, respecto de los cuales se indica: Expediente, Interesado, Código de Identificación Fiscal/Número de Identificación Fiscal, Importe Sanción, Otras Obligaciones, Fecha Trámite de Audiencia, Concepto:

D.-28475, Ángel Luis Díaz Martín, 682692Y, 700 €, Restituir el terreno a su estado anterior, 17 de noviembre de 2006, Obras.

D.-28588, Francisco Sánchez Muñoz, 51938157V, 450 €, no hay, 14 de diciembre de 2006, Navegar.

Se significa a los interesados que en las oficinas del citado Organismo, Avenida de Portugal, 81 planta baja, tienen a su disposición los correspondientes expedientes durante un plazo de quince días desde la presente publicación para tomar vista de los mismos, formular alegaciones y presentar los documentos y justificantes que estimen pertinentes, de acuerdo con el artículo 332 del Real Decreto 849/1986.

Transcurrido dicho plazo de quince días sin haberlo efectuado se considerará que el acto administrativo ha sido notificado en forma, continuándose la tramitación en los términos que procedan en Derecho.

Madrid, 7 de mayo de 2007.—El Secretario General, D. Juan Sanabria Pérez.

30.244/07. *Anuncio de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir sobre notificación de Trámite de Audiencia relativos a expediente sancionador tramitado por infracción al Texto Refundido de la Ley de Aguas.*

No habiéndose podido practicar la notificación de Trámite de Audiencia, relativo al expediente sancionador que abajo se relaciona, se hace público el presente anuncio, de conformidad con lo previsto en el artículo 59.5 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común a fin de que en el plazo de quince días los interesados puedan comparecer en el Área de Calidad de Aguas de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir, sita en Plaza de España, sector II, de Sevilla, para tener conocimiento del contenido del expediente y, en su caso, formular las alegaciones o interponer los recursos procedentes. Se indica: número de expediente; expedientado; motivo de infracción; término municipal.

0221/06-CA; Aceitunera de Huévar, S.A.; C.I.F. (A-29027604); Vertido de aguas residuales; T.M. Huévar (Sevilla).

Sevilla, 9 de mayo de 2007.—El Comisario de Aguas, Javier Serrano Aguilar.

30.271/07. *Resolución de la Confederación Hidrográfica del Ebro sobre información pública de los Estudios de Impacto Ambiental relativos a «Proyecto de solicitud de concesión de la minicentral hidroeléctrica del río Engaña, TM Merindad de Valdeporres (Burgos)» y «Proyecto Administrativo de Instalación de la Minicentral de La Engaña».*

De conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 1302/1986, de 28 de junio (modificado por la Ley 6/2001, de 8 de mayo, y por la Ley 9/2006, de 28 de abril) de Evaluación de Impacto Ambiental; en la Ley 11/2003, de 14 de abril, de prevención ambiental de Castilla y León; y en el Real Decreto 1131/1988, de 30 de septiembre por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución del Real decreto Legislativo 1302/1986, de 25 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental, se someten a información pública los estudios de impacto ambiental epigrafiados, durante el plazo de veinte días hábiles, contados a partir de la fecha de publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial del Estado», periodo durante el cual podrán ser examinados por quienes lo deseen al objeto de formular alegaciones.

Ambos estudios, junto con los proyectos a los que se refieren de títulos «Proyecto de solicitud de concesión de