

de los Gaitanes 177, La Moraleja, Alcobendas (Madrid), solicitando la autorización administrativa y declaración de utilidad pública de la instalación que se cita.

Resultando que la petición de INALTA fue sometida a información pública a los efectos previstos en los artículos 125 y 144 del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica, no habiéndose presentado alegación alguna durante el plazo reglamentario.

Resultando que el anuncio de información pública fue expuesto en el tablón de edictos del Ayuntamiento de Madrid, recibiendo certificación acreditativa de la exposición al público, en la que no consta que se hayan presentado alegaciones.

Resultando que a los efectos previstos en los artículos 127 y 131 del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, y en las disposiciones adicionales duodécima, segunda y tercera de la Ley 13/2003, de 23 de mayo, reguladora del contrato de concesión de obras públicas, se envió separata del proyecto al Ayuntamiento de Madrid, solicitando informes y el establecimiento de condicionados técnicos si proceden.

Resultando que el Ayuntamiento de Madrid requiere a INALTA la presentación de un nuevo proyecto, que recoja el trazado definitivamente acordado con la Junta de Compensación y la Dirección Técnica Municipal, en el ámbito del UZI 0.07 Montecarmelo del PGOUM-97. Documentación aportada por INALTA mediante escrito de 1 de agosto de 2006.

Resultando que de acuerdo con lo establecido en el artículo 131 del citado Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, se solicita el establecimiento de condicionados técnicos si proceden a ADIF, a la Demarcación de Carreteras del Estado en Madrid, al Canal de Isabel II, a Gas Natural Distribución SDG, Sociedad Anónima y a Telefónica de España.

Resultando que por ADIF no existe inconveniente alguno en la ejecución del mencionado proyecto, estableciendo el correspondiente condicionado técnico. Indicando en el apartado tercero del mismo, la necesidad de modificar el punto de cruce subterráneo con la Línea Chamartín-Pinar de las Rozas, para evitar dañar la estructura del cajón hincado existente.

Dado traslado a INALTA de este condicionado, manifiesta que mantiene el cruce subterráneo de la línea Chamartín-Pinar de las Rozas, tal y como estaba previsto en el proyecto de ejecución, discurriendo por la canalización realizada por la Constructora ACS, que desarrolla el proyecto de urbanización del P.A.U. «Arroyofresno», y de este modo, evitar cualquier afección a la infraestructura ferroviaria.

Resultando que por la Demarcación de Carreteras del Estado, se autoriza la obra, estableciendo condicionados técnicos que son aceptados por INALTA; y por el Canal de Isabel II se informa, mediante escrito de 25/8/06, que concedió autorización de obras con fecha 1 de agosto de 2006.

Resultando que por Gas Natural Distribución SDG, Sociedad Anónima y por Telefónica de España se emiten informes favorables, estableciendo condicionados que son aceptados por INALTA.

Visto el informe favorable emitido por el Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en Madrid.

Visto el informe de la Comisión Nacional de Energía aprobado por el Consejo de Administración en su sesión celebrada el día 28 de junio de 2007.

Vista la Resolución de esta Dirección General de fecha 24 de julio de 2006, por la que se autoriza la transmisión de la totalidad de los activos de transporte de titularidad de INALTA a favor de Red Eléctrica de España, Sociedad Anónima.

Considerando que se han cumplido los trámites reglamentarios establecidos en el Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, y en la Ley 13/2003 de 23 de mayo.

Esta Dirección General de Política Energética y Minas, ha resuelto:

1. Autorizar a Red Eléctrica de España, Sociedad Anónima la línea eléctrica a 220 kV, doble circuito, de «Entrada y salida en la subestación de Mirasierra desde

la línea Fuencarral-Majadahonda», en la provincia de Madrid, cuyas características principales son:

Tramo aéreo:

El tramo aéreo de la línea está formado por dos series, que tienen una longitud de 229 y 274 metros entre los apoyos número 3 bis y número 9.

Se sustituirá el actual tramo aéreo a 132 kV por otro a 220 kV, entre el apoyo de transición número 3 bis y el apoyo número 9, donde conectará con la línea Fuencarral-Majadahonda (actualmente conectada a Ventas).

Para ello se sustituirán los apoyos número 9 (hay uno para la L/132 kV Fuencarral-El Tejar y otro para la L/220 kV Fuencarral-Majadahonda) por un apoyo de derivación tipo 22D180, y se sustituirá el apoyo número 2 por otro del tipo 22E140.

El apoyo número 3 bis de paso aéreo/subterráneo de tipo 22S190, que se utilizará para realizar la transición entre el tramo aéreo y el tramo subterráneo, es el actualmente instalado.

Tramo subterráneo:

La longitud aproximada de la línea eléctrica subterránea será de 4.020 metros.

Características técnicas:

Tramo aéreo:

Conductores: De aluminio-acero de 381 mm² de sección, tipo LA-380, Duplex Gull.

Cables de tierra: Dos, de acero galvanizado de 50 mm² de sección (AC-50).

Aislamiento: Cadenas de 16 aisladores de vidrio tipo U120BS.

Apoyos: Metálicos, constituidos por perfiles de angulares de lados iguales organizados en estructura de celosía.

Puesta a tierra: Sistema mixto de picas y anillos, de forma que la resistencia de difusión no supere los valores que se establecen en el Reglamento de Líneas Eléctricas Aéreas de Alta Tensión.

Tramo subterráneo:

Conductores: Cables de cobre 1x2000 mm² de sección.

Aislamiento: Polietileno reticulado XLPE-PE.

Semiconductor: Interno y externo.

Pantalla metálica: Corona de hilos de cobre de 206 mm².

Contraespira: Cinta metálica.

Cubierta exterior: Poliolefina termoplástica.

Tipo de instalación: Dos ternas de cables dispuestos al tresbolillo en zanja común manteniendo una separación entre centros de circuitos de 770 mm a una profundidad de 1.200 mm.

Los cables irán en el interior de tubos corrugados de 250 mm de diámetro. Se instalará un cuatritubo de 40 mm de diámetro para el cable de fibra óptica.

Empalmes: Para ambos circuitos se realizarán cinco empalmes por fase, quedando dividido cada uno de los circuitos en seis tramos de aproximadamente la misma longitud. El conexionado de las pantallas metálicas será de tipo Cross-Bonding, efectuándose una transposición de las pantallas en cada empalme. Las cámaras de empalme serán de tipo prefabricadas con módulos de hormigón.

Pararrayos: Se instala en el apoyo de transición aéreo-subterráneo, un pararrayos de óxido metálico por fase.

Terminales: se dispondrá de un terminal unipolar por fase de tipo exterior, de paso aéreo a subterráneo, y además de un terminal por fase de tipo interior, enchufable a la celda de SF₆ en el GIS de la Subestación.

La finalidad de la línea es incrementar la potencia disponible y la calidad del servicio en la zona.

2. 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, 9 de julio de 2007.–El Director General, Jorge Sanz Oliva.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

47.425/07. **Resolución de 9 de julio 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 Ávila».**

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) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 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 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 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 Ávila», 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) n.º 383/2004 de la comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 9 de julio de 2007.–La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez Beato.

ANEXO

Solicitud de modificación

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO SOBRE LA PROTECCIÓN DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Carne de Ávila»

N.º CE: 1107/96

IGP

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- Denominación del producto.
- Descripción.
- Zona geográfica.
- Prueba del origen
- Método de obtención.
- Vínculo.
- Etiquetado.
- Requisitos nacionales.
- Otros.

2. Tipo de modificación:

Modificación del documento único o de la ficha resumen.

Modificación del pliego de condiciones de una IGP o DOP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

□ Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 510/2006).

□ Modificación temporal en el pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 510/2006).

3. Modificaciones:

Descripción del producto:

Se modifica el ganado apto para suministrar carne protegida por la I.G.P., incluyéndose además del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica, el primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica con sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catálogo Oficial de Razas de ganado de España.

Se actualiza la denominación de los tipos de animales, según la edad, a lo establecido por el reglamento de etiquetado n.º 1760/2000.

Zona Geográfica: Se amplían las zonas de producción en 11 nuevas zonas y las zonas de elaboración en 13, pasando de 71 a 82 comarcas agrarias.

Prueba del Origen:

Razas: el ganado apto para suministrar carne que ha de ser amparada por la I.G.P., será el procedente de Raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catálogo Oficial de Razas de ganado de España.

Identificación de los animales de manera individual, mediante el crotal oficial y, en el caso de los animales de raza Avileña-Negra Ibérica, también mediante el crotal del Libro Genealógico.

Certificación del producto: métodos para certificar el producto y sistemas de identificación de las canales, piezas y porciones, manteniendo la trazabilidad.

Los operadores intervinientes llevarán libros de registros donde se indicará: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados.

Métodos de obtención:

Ganaderías en régimen extensivo y/o trashumante, respetuosas con el Medio Ambiente.

Bienestar animal en las explotaciones, en el transporte y en el sacrificio, acogiéndose a las normas que establece la Legislación vigente.

Estructura de Control:

Organismo de Certificación representado por el Comité de Certificación, que cumple la Norma EN-45011.

Etiquetado: Contenido de las etiquetas: datos a incluir en el etiquetado.

Ficha resumen

«Carne de Ávila»

N.º CE: 1107/96

IGP

1. Servicio o departamento competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica – Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación – Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Dirección: Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid.

Teléfono: 34-91 347 53 94

Fax: 34-91 347 54 10

Correo electrónico: sgcaae@mapa.es

2. Agrupación:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila.

Dirección: C/ Padre Tenaguillo, 8, 05004 Ávila.

Teléfono: + 34 920 35 22 28.

Fax: + 34 920 35 33 49.

Correo electrónico: consejoregulador@carneavila.org
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ().

3 Tipo de producto:

Clase 1.1. Carnes

4. Especificación:

4.1 Denominación del Producto: «Carne de Ávila».

4.2 Descripción del producto:

El ganado apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P., será de Raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catálogo Oficial de Razas de ganado de España.

Por la edad, la alimentación y las características de la carne, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de 14 meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante 4 meses, su alimentación será fundamentalmente leche materna hasta el destete. La carne presenta un color rosa brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de 4 meses, que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los 15 y los 23 meses. Esta carne presenta un color brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los 24 y los 48 meses. La carne presenta un color entre rojo púrpura y rojo cereza, grasa de color crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular a nivel del longissimus dorsi.

4.3 Zona geográfica:

La zona de producción de las explotaciones con ganado cuya carne es apta para ser amparada por la I.G.P., está delimitada por las Comarcas Agrarias, que se relacionan a continuación. Además, se indica en negrita las zonas de elaboración y en cursiva, las nuevas zonas de producción y elaboración:

Comunidad de Andalucía: Córdoba: Pedroches, Campiña Alta; Huelva: Sierra; Jaén: Sierra Morena; Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad de Aragón: Teruel: Bajo Aragón, Serranía de Albarracín, Hoya de Teruel, Maestrazgo.

Comunidad de Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos; Guadalajara: Campiña, Sierra; Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad de Castilla y León: Avila: Todas las comarcas; Burgos: Demanda; León: La Montaña de Riaño, Sahagún; Palencia: Guardo, Cervera; Salamanca: Todas las comarcas; Segovia: Todas las comarcas; Soria: Pinares; Valladolid: Centro, Sur, Sureste; Zamora: Sayago, Bajo Duero.

Comunidad de Extremadura: Cáceres: Todas las comarcas; Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almedralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad de la Rioja: Todas las comarcas.
Comunidad de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.
Comunidad de Valencia: Castellón: Alto Maestrazgo, Bajo Maestrazgo, Peñagolosa.

4.4 Prueba del origen:

Los elementos que prueban que la «Carne de Ávila» es originaria de la zona son:

a) Características del producto:

La carne presenta unas características mencionadas en el apartado de descripción del producto y que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

b) Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el producto como tal.

1. El ganado de Raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce de reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica con sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catálogo Oficial de Razas de ganado de España, es apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P.

2. Todas las reses pertenecientes a una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P. se identifican de forma individual, mediante el crotal oficial.

3. Los operadores intervinientes llevan libros de registros donde se indica: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevan anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados. De esta forma se mantiene la trazabilidad en todo el proceso, tanto del producto como del procedimiento llevado a cabo.

4. Certificación de Producto. El organismo encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este Pliego es el organismo de certificación, representado por el Comité de certificación, responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. Verificando si el producto es apto para ser amparado por la I.G.P., procediendo a su marcaje y etiquetado que identifique y garantice su procedencia, manteniendo la trazabilidad.

5. El marcaje se realizará en la parte externa de las dos medias canales y consistirá en:

Un sello corrido que discurrirá por cada media canal. Este sello incluye el logotipo de la I.G.P., y la leyenda «Carne de Ávila».

Cada canal lleva un juego de etiquetas y contraetiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego se describirá en el apartado 4.8 Etiquetado.

6. En todos los casos se garantiza la identificación y procedencia de las piezas, para ello cada pieza de carne amparada por la I.G.P., llevará una etiqueta que incluya la información detallada en el punto 4.8.

7. Los envases de las porciones van provistos de una contraetiqueta de forma que no permita una segunda utilización.

4.5 Método de obtención:

Las prácticas de explotación de las hembras reproductoras de la Raza Avileña-Negra Ibérica declaradas por una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P., se corresponderán con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo y/o trashumante, de cuidado del Medio Ambiente y de Bienestar animal. Los mataderos y salas de despiece deben reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente.

4.6 Vínculo con el medio:

1. Histórico.

El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisando. En época de los romanos aparecen los bovinos avileños tirando de las carretas o en rutas de trashumancia. En los siglos XIV y XV se abren ferias de mercado; el tráfico de mercancías (abundancia de carreteras) y de ganado es intenso, en esta época toma importancia la Ternera de Castilla, siendo testimonio de aquel tiempo la Ermita de Ávila, popularmente conocida como «de las vacas» en la que existe un cuadro que reproduce estos bovinos. En el siglo XVIII la raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

En la 2.ª mitad del siglo XIX surgirá la raza Serrana, que con el paso del tiempo y debido a los cruces con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña-Negra Ibérica.

2. Natural.

a) Orografía.

Se caracteriza por ser una zona de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, an-

gostas cañadas, abruptos picos, acusadas pendientes y extensas mesas que se abren a veces en fuertes ventisqueros, como son las zonas de Sierra.

b) Clima

Clima de grandes contrastes dada la extensa difusión de la raza, asentamiento y trashumancia, el ganado pasta entre valles y montañas; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas; por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser calurosos y los inviernos suaves.

c) Flora

La Raza Avileña-Negra Ibérica está vinculada a explotaciones adeshadas donde son predominantes las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

En Castilla hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo. En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebro; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales. Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) y de las rastrojeras.

En los herbazales de alta montaña predominan pinares los cuales, parte del año, se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la trashumancia del ganado.

3. Sistemas de producción y elaboración.

a) Producción.

Al llegar la mecanización del campo se concentra su selección en la producción de carne, donde destaca dentro del mundo de la cría extensiva. Como rasgos a destacar tenemos su elevada rusticidad, fecundidad y longevidad, lo que le permite adaptarse y prosperar sobre

terrenos tan diferentes y antagónicos como los que componen su área geográfica de explotación. De gran facilidad para la marcha, cualidad que utiliza no sólo para la búsqueda de alimento sino para los desplazamientos trashumantes. En lo que respecta a la reproducción, se practica la monta natural con semental propio.

b) Elaboración.

La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado, oreo y despiece previo a la expedición de la «Carne de Ávila».

4.7 Estructura de control:

El organismo encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este Pliego, es el organismo de certificación representado por el Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador que cumple con la norma EN-45011: «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

Nombre: Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila.

Dirección: C/ Padre Tenaguillo, 8. 05004 Ávila.

Teléfono: + 34 920 35 22 28.

Fax: + 34 920 35 33 49.

Correo electrónico: consejoregulador@carneavila.org

El Comité de Certificación es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. Esta dotado de personal técnico cualificado.

4.8 Etiquetado:

Cada canal llevará, para su identificación y trazabilidad, etiquetas de canal, etiquetas de piezas y contracti-

quetas para las porciones, que contendrán además de las menciones obligatorias, las siguientes: Identificación del Consejo Regulador, Identificación oficial, Fecha de sacrificio, Número de canal, Logotipo del Consejo Regulador, Logotipo de la I.G.P., Código de barras.

MINISTERIO DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

46.082/07-CO. *Corrección de erratas de la Resolución de la Delegación del Gobierno en Castilla-La Mancha, por la que se convoca para el levantamiento de actas previas a la ocupación de determinadas fincas afectadas por la construcción de la adena número 1 al oleoducto Zaragoza-Torrejón de Ardoz y sus instalaciones auxiliares, en la provincia de Guadalajara.*

Advertido error en el anexo del anuncio arriba indicado, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 161, del viernes 6 de julio de 2007, página 7942 y siguientes, se publica de nuevo la relación correspondiente al término municipal de Ledanca.