

7 de octubre, del sector de los hidrocarburos, modificada por la ley 12/2007, de 2 de julio (BOE del 3 de julio), así como de las obligaciones y derechos establecidos en los artículos 74 y 75 de la misma Ley, desarrollada a nivel reglamentario por el Real decreto 1434/2002, de 27 de diciembre, mediante el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de gas natural (BOE de 31.12.2002), que es de aplicación a la actividad de distribución de GLP canalizado.

Peticionario: Repsol Butano, S. A.

Objeto: obtener la autorización administrativa para el almacenamiento y suministro de gas licuado del petróleo canalizado a la población de La Plana de Mont-Rós, término municipal de La Torre de Capdella (exp. 25-00020624-2008).

Presupuesto: 15.650,00 euros.

Características principales de la instalación:

Estación de GLP.

Número de depósitos: 2.

Capacidad unitaria: 8,33 m³ y 8,33 m³.

Capacidad total: 16,66 m³.

Disposición: Enterrada.

Vaporización: Natural.

Protección contra incendios: 4 extintores de 6 kg cada uno de polvo químico seco.

Red de distribución.

Material: Polietileno de media densidad SDR-11. UNE-EN ISO 12162.

Diámetros: PE-40mm.

Presión de servicio: 1,75 Kg/cm².

Longitud total: 325,47 m.

Esta autorización se solicita respetando, en todo caso, los derechos de las autorizaciones administrativas otorgadas anteriormente a otras sociedades distribuidoras que se puedan ver afectadas.

Se publica para que todas las personas o entidades que se consideren afectadas puedan examinar el proyecto y, si procede, presentar las alegaciones que crean oportunas ante los Servicios Territoriales de Economía y Finanzas de Lleida (Avda. del Segre, núm.7), en el plazo de 20 días a partir del siguiente al de la publicación de este Anuncio.

Lleida, 22 de mayo de 2008.—Pere Mir Artigues, Director de los Servicios Territoriales en Lleida.

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

44.496/08. **Anuncio del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra por el que se da publicidad a la solicitud de modificación de la denominación de origen protegida «Roncal» y a su documento único modificado.**

Anuncio del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra por el que se da publicidad a la solicitud de modificación de la Denominación de Origen Protegida «Roncal» y a su documento único.

El Reglamento CE 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la modificación de las indicaciones geográficas, y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas, en su territorio. En virtud de esta normativa, en fecha 4 de febrero de 2008 el Consejo Regulador de la D.O. «Roncal» presentó la solicitud de modificación de la Denominación de Origen Protegida «RONCAL» ante el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

La Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino ha estudiado la documentación presentada y después de solicitar documentación complementaria, el expediente se ha completado satisfactoriamente.

En cumplimiento de lo que establece el artículo 9 del Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud y el otorgamiento de un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud, y en cumplimiento del artículo 6 del Real Decreto 1069/2007 de 27 de julio de 2007, 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 las Indicaciones geográficas protegidas.

Las personas que tengan interés en examinar el expediente lo podrán hacer en las oficinas del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente en Pamplona (C/ Tudela, 20, 31003 Pamplona y C/ Alhóndiga, n.º 1, 1.º, 31002 Pamplona), durante el periodo de dos meses, en el que los interesados podrán formular, asimismo, las alegaciones que crean convenientes.

Pamplona, 4 de julio de 2008.—El Director General de Desarrollo Rural, Jesús M.ª Echeverría Azcona.

Anexo

Documento único

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.

«Roncal».

N.º CE:

() IGP x DOP.

1. Denominación (de IGP o DOP). Denominación de origen «Roncal».
2. Estado miembro o tercer país. España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto (según la clasificación del anexo II). Queso, clase 1.3.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Queso de pasta prensada, graso, con materia grasa superior al 45% sobre el Extracto Seco y humedad inferior al 40%, con una maduración mínima de 4 meses; de forma cilíndrica, caras planas, corteza dura y gruesa de color pardo o pajizo, pasta dura de color amarillo, sabor levemente picante, color blanco amarillento al corte y peso variable.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados) queso elaborado con leche de oveja de las razas Rasa, Lacha, Assaf y Lacaune, y los cruces entre sí, exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

La leche destinada a la elaboración del queso «Roncal» procede de ganaderías inscritas, las cuales deberán tener al menos un 50% de ovejas de raza lacha en pureza y en ordeño, en el censo total de la explotación.

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal).

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

La zona de elaboración y maduración de los quesos Roncal está constituida por los municipios de Uztárroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz y Burgui, que forman el Valle del Roncal de Navarra.

La zona de producción de la leche apta para la elaboración del queso Roncal comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas Rasa y Lacha Navarra.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Roncal».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita

y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

El valle del Roncal de Navarra, que es la zona de elaboración y maduración, está situado en pleno pirineo, en la frontera con Francia y Huesca. Limita con las provincias de Huesca y Zaragoza al este; Valle de Salazar al oeste y la frontera francesa al norte.

El valle del Roncal está atravesado de norte a sur por el río Esca. Está formado por los municipios de Uztárroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz y Burgui. El centro geográfico del valle lo constituye la villa de Roncal, pero la localidad de Isaba es el núcleo de población más numeroso.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

Zona de gran tradición quesera; desde el siglo XVIII ya existen datos censados de la importancia ganadera del valle con una población alta de familias de pastoreo, conservando sus costumbres de elaboración. Estas condiciones dan lugar a la elaboración de un queso característico de la zona por su sabor recio, ligeramente picante y mantecoso al paladar.

a) Orografía: La zona del Roncal limita con la provincia de Huesca y Zaragoza al este; Valle de Salazar al oeste, y la frontera francesa al norte. El territorio se divide en el Alto Roncal y el Bajo Roncal. El Alto Roncal está enclavado en el extremo occidental de las Sierras Interiores Pirenaicas, oscilando sus altitudes entre los 800 y 2.340 m.

Los términos municipales de Vidángoz, Roncal, Garde y Burgui, componen el Bajo Roncal, la altitud en esta zona no sobrepasa los 1.300 m., siendo la cota más baja de 600 m.

b) Suelos: Los terrenos que afloran en el Valle del Roncal son alóctonos; sobre un zócalo paleozoico pegado se encuentran conglomerados y areniscas rojizas, silíceas del Permotriásico. En el Campaniense se depositan margas grises en la mitad norte del área y por encima aparecen areniscas de cemento calizo.

El Paleoceno está representado por margas oscuras en la mitad sur, sobre las que se encuentran dolomías y calizas.

En el Eoceno se diferencian claramente dos áreas distintas: la mitad sur donde se depositan calcarenitas y la mitad norte, donde se produce un relleno con depósitos turbidíticos, en flysch.

c) Clima: En el Alto Roncal predomina el clima atlántico montano, con pluviometrías superiores a los 1000 mm anuales, sin períodos secos y con una temperatura media anual estimada para Isaba en unos 11.º C. En la alta montaña, de clima pirenaico con influencia atlántica, el período de innivación es de 5-7 meses y la temperatura media anual se estima en Larra alrededor de los 7.º C. En el Bajo Roncal el clima es sub-mediterráneo, con menos de 1000 mm de precipitación anual, mayor número de días soleados y escaso número de días de nieve.

d) Hidrografía: El Valle del Roncal ocupa las cuencas alta y media del río Esca, cuyas aguas circulan unos 30 Km. de norte a sur antes de entrar en la provincia de Zaragoza y desembocar en el río Aragón.

e) Flora: Prados naturales: se localizan en la parte norte de la provincia, coincidiendo con la zona húmeda.

Las especies más frecuentes son: *Dactylis glomerata*, *Poa pratensis*, *Holcus lanatus*, *Lolium perenne*, *Trifolium repens*, *Trifolium pratensis*, *Bromus mollis*, *Lolium italicum*, *Lotus corniculatus*, *Medicago polymorpha*, *Agrostis Tenuis*.

El aprovechamiento se realiza de diferentes formas, según el caso. El uso que podría llamarse tradicional consiste en un primer aprovechamiento de pastoreo de marzo a abril; a mediados de junio se le da un primer corte de hierba para henificar; en agosto, un segundo corte, en función de la climatología también para henificar, y finalmente un aprovechamiento a diente en la otoñada.

Pastizales de montaña: se trata de pastos sub-alpinos. Su aprovechamiento viene condicionado por la altitud, por tanto está limitada en los meses de verano (finales de junio, primeros de octubre). Entre ellos citaremos:

a) Pastos de montaña ibero-atlántica: Vienen definidos por la abundancia de *Cervuno* (*Nardus stricta*), junto con *trifolium alpinum*, *Anthoxanthum odoratum*, *Festuca rubra*, *Poa alpina*, *Selium pyrenaicum*. Este pasto es apro-

vechado a diente por todo tipo de ganado (vacuno, ovino, caballar), solos o mezclados. El periodo de aprovechamiento es de mayo a finales de otoño.

b) Pastos de montaña mediterránea: Son pastos que se asientan sobre substrato calizo muy apropiados para el ganado ovino, destacando entre sus especies: *Festuca scoparia*, *Medicago suffruticosa*, *Bromus erectus*, *Koeleria vallesina*.

5.2 Carácter específico del producto.

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural de producción, elaboración y maduración. La singularidad del queso del Roncal se refleja tanto en su formato como en la composición química como en su evaluación sensorial destacando las siguientes características: formato cilíndrico, con una altura de 8 a 12 centímetros, con peso variable de uno a tres kilogramos, con dos caras sensiblemente planas, con un mínimo de 45% de materia grasa sobre el extracto seco, corteza dura y áspera al tacto, de color pardo o pajizo, pasta dura, con poros y sin ojos y aroma y sabor característicos, recio, levemente picante, mantecoso al paladar y de color blanco amarillento al corte. El queso de Roncal se elabora exclusivamente con leche de oveja cruda (no pasteurizada), exclusivamente en la zona geográfica descrita, con un estandarizado proceso de fabricación y un proceso de maduración de cómo mínimo 4 meses, lo que le confiere las características físico-químicas, organolépticas y sensoriales particulares. El proceso de fabricación comienza con la coagulación de la leche con cuajo natural, utilizando la dosis de cuajo precisa para que se realice en el tiempo máximo de 1 hora. La temperatura de la cuajada oscila entre 30 y 37.° C, manteniendo esta temperatura durante los procesos de coagulación, cortado y desuerado de la pasta. Obtenida la cuajada, se corta lentamente, consiguiendo granos homogéneos del tamaño del arroz. La acción del desuerado se realiza bañando la masa. A continuación se moldea la cuajada y se somete al prensado, que se realiza a mano, en el mismo molde o en prensa. El salado se efectúa en seco, a mano o mediante inmersión en salmuera; en este último caso el tiempo de inmersión no será superior a 48 horas. La maduración de los quesos amparados no será inferior a 4 meses, contados a partir de la terminación del salado, durante este período se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiere sus características peculiares.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP). El vínculo entre el origen geográfico y la calidad específica del producto, se deduce como consecuencia directa de las condiciones en que se produce. Las particularidades de un valle cerrado y aislado conforman un entorno especial dotado de unas condiciones bioclimáticas que provocan el desarrollo de un ambiente de maduración específico tanto por las condiciones de humedad y temperatura en las épocas de elaboración, como por la existencia de flora microbiana específica que confiere al producto su singularidad. Todo ello, junto con los factores tecnológicos propios del proceso de elaboración (calidad higiénica de la leche, los fermentos microbianos característicos que actúan en el proceso de maduración así como las modificaciones bioquímicas conferidas por el proceso de coagulación y en una larga maduración durante 4 meses en la zona de producción) posibilitan la producción de un queso peculiar y característico, de sabor recio, ligeramente picante, mantecoso al paladar con una pasta dura de color amarillo y corteza de color pardo-pajizo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones (artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006):

http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/A0D5BDCB-B60B-4D8F-8241-B9EE496AA85C/109803/PliegoCondicionesDORONCALModif2008_Ver5.pdf

ADMINISTRACIÓN LOCAL

44.499/08. *Anuncio del Ayuntamiento de Granada sobre convocatoria del «V Premio Internacional de Poesía Ciudad de Granada Federico García Lorca».*

Según lo aprobado por la Junta de Gobierno Local de fecha 20 de junio de 2008 se convoca este premio dotado con 50.000 euros, que tiene por objeto premiar el conjunto de la obra poética de un autor/a vivo que, por su valor literario, constituya una aportación relevante al patrimonio cultural de la literatura hispánica.

Podrán proponer candidatos: Las Academias de la Lengua Española, las Academias Nacionales, Regionales o Locales que tengan sección de Literatura, y las Instituciones que, por su naturaleza, fines o contenidos, estén vinculadas a la literatura en lengua castellana.

Las Bases son las publicadas en el Boletín Oficial del Estado n.º 158, de 1.07.2004, con las modificaciones a que se refiere el anuncio de la pasada edición publicado en el n.º 101, de fecha 27.04.2007.

El calendario por el que se rige la presente edición es el siguiente:

1. Las candidaturas, debidamente motivadas, deberán recibirse en la Delegación de Cultura y Patrimonio del Ayuntamiento de Granada antes del 30 de septiembre de 2008.
2. El fallo del Jurado se producirá antes del 15 de octubre de 2008.
3. La entrega del Premio tendrá lugar en la ciudad de Granada con la presencia del Excmo. Sr. Alcalde de Granada.

Información y envío de candidaturas: Delegación de Cultura y Patrimonio del Ayuntamiento de Granada. Av. Fuerzas Armadas, s/n. Complejo «Los Mondragones». 18071 Granada. Tfno.: 95 824 81 60. Fax: 95 824 81 95.

Granada, 30 de junio de 2008.—El Alcalde, José Torres Hurtado.

UNIVERSIDADES

44.469/08. *Anuncio de la Universidad Almería sobre extravió de título de Licenciado en Psicopedagogía.*

Se anuncia el extravió de título de Licenciado en Psicopedagogía con número de Registro Nacional de Títulos 1999125497 de fecha de expedición 29 de septiembre de 1997 de Irene María López Martín a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Almería, 16 de mayo de 2008.—Secretaria de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, María Soledad Cruz Martínez.

44.470/08. *Anuncio de la Universidad Almería sobre extravió de título de Diplomado en Profesorado de Educación General Básica. Educación Física.*

Se anuncia el extravió de título de Diplomado en Profesorado de Educación General Básica. Educación Física con número de Registro Nacional de Títulos 1997106916 de fecha de expedición 21 de julio 1995 de Irene María López Martín a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Almería, 16 de mayo de 2008.—Secretaria de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. María Soledad Cruz Martínez.

44.477/08. *Anuncio de la Universidad Escuela de Magisterio de Bilbao - UPV sobre extravió de título de Profesora de EGB, especialidad Preescolar (en Euskera).*

Se anuncia el extravió de título de Profesora de EGB, especialidad Preescolar (en Euskera) de fecha de expedi-

ción 15 de noviembre de 1985 de Amaia Perez Dobaran a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Bilbao, 27 de junio de 2008.—Administradora, M.ª Luisa Caballero Peñafiel.

44.491/08. *Anuncio de la Universidad Zaragoza sobre extravió de título de Diplomada Universitaria en Enfermería.*

Se anuncia el extravió de título de Diplomada Universitaria en Enfermería con número de Registro Nacional de Títulos 2003/072149 de fecha de expedición 21 de septiembre de 2001 de D.ª Alicia Mur Giménez a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Zaragoza, 26 de junio de 2008.—La Secretaria: Ana Victoria Beloso Alcaay.

44.500/08. *Anuncio de la Facultad de Medicina y Odontología de la Universidad de Valencia sobre extravió de título de Licenciada en Medicina y Cirugía.*

En cumplimiento de lo dispuesto en la Orden de 8 de julio de 1988, se hace público el extravió del título de Licenciada en Medicina y Cirugía expedido a favor de doña Ruth María Sánchez Soriano el 24 de octubre de 2002, con objeto de que puedan formularse las reclamaciones pertinentes.

Valencia, 17 de junio de 2008.—Secretario de la Facultad de Medicina, Alfonso Miguel Carrasco.

44.505/08. *Anuncio de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Granada, de extravió del título de Licenciado en Filosofía y Letras, Sección Historia.*

A los efectos de la Orden 8 de julio de 1988, se anuncia el extravió del Título de Licenciado en Filosofía y Letras, Sección de Historia, a nombre de don Rafael Sánchez Susi, con Registro Nacional de Títulos número 19353.

Granada, 13 de junio de 2008.—El Secretario, Juan Carlos Maroto Martos.

44.527/08. *Anuncio de la Escuela Universitaria del Profesorado, Fomento de Centros de Enseñanza, sobre extravió de título de Diplomado en Profesorado de EGB.*

Habiendo sufrido extravió el Título de Diplomado en Profesorado de E.G.B., en la especialidad de Educación Primaria, expedido por la Universidad Complutense de Madrid, a favor de don Alfonso Orte García, natural de Madrid, provincia de Madrid, nacido el 6 de mayo de 1980, se hace público por término de treinta días la iniciación en esta Escuela Universitaria del expediente promovido para la expedición de un duplicado de su Título, en virtud de lo dispuesto en la Orden de 8 de julio de 1988 («BOE» del 13).

Madrid, 8 de julio de 2008.—La Secretaria, M.ª Teresa Andreu Hernández.

44.529/08. *Anuncio de la Universidad de Oviedo sobre extravió de título de Licenciado en Medicina y Cirugía.*

Se anuncia el extravió de título de Licenciado en Medicina y Cirugía con número de Registro Nacional de Títulos 1998/154906 de fecha de expedición 16 de julio de 1997 de M.ª Luz Fernández Pérez a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Oviedo, 16 de abril de 2008.—El Decano, Pedro Riera Rovira.