

Finca	T.M.	POL	PAR	Titular	S. Afectada		Cultivo	Fecha	Hora
					EXP	OT			
03-022	Riudoms ...	29	20	Sada p.a. Valencia, S.A.		110	Erial	17-oct-06	16:00
03-023	Riudoms ...	29	21 y 48	Mariano Ciurana Arbós		110	Erial	17-oct-06	16:00
03-024	Riudoms ...	29	39 y 67	Mariano Ciurana Arbós	100	603	Erial	17-oct-06	16:00
03-025	Riudoms ...	29	000102000CF35H	Pedrola-Teixell, S.L.	24	141	Granjas	17-oct-06	16:30
03-026	Riudoms ...	29	53 y 70	Pedrola-Teixell, S.L.	112	648	Granjas	17-oct-06	16:30
03-027	Riudoms ...	29	42 y 69	Francisco Jiménez Aguilera	61	366	Huerta	17-oct-06	16:30
03-028	Riudoms ...	29	40	Pedro Pelado Cordones	14	106	Olivos reg.	17-oct-06	17:00
03-029	Riudoms ...	29	52	Alfonso Fernández Najas	9	76	Edificación.	17-oct-06	17:00
04-001	Reus	73	53 y 86	Armando Llauradó Magriñá	121	1166	Avellanos reg.	18-oct-06	9:00
04-002	Reus	73	49 y 50	Prefabricados, Estructuras y Mantenimientos, S.L.	43	254	Olivos reg.	18-oct-06	9:00
04-003	Reus	73	116 y 117	Antonio Gomis Català	98	708	Avellanos reg.	18-oct-06	9:00

53.843/06. **Resolución de 8 de septiembre de 2006, 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 «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía».**

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 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 órgano competente de la Comunidad Autónoma de Canarias 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 «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía», 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, 8 de septiembre de 2006.-La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

Ficha resumen de la solicitud de registro de la dop «queso de flor de guía y queso de guía»

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO

«Queso de Flor de Guía y Queso de Guía» DOP (X)
IGP ()

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones:

Nombre: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Gobierno de Canarias.

Dirección: Avenida José Manuel Guimerá, n.º 10, Edificio de Usos Múltiples II, 4.ª planta, 38003, Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 34-922476514.
Fax: 34-922476739.

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste PROQUENOR.

Dirección: C/ Eusebia de Armas, n.º 4, Sta. María de Guía 35450 Las Palmas de Gran Canaria.

Teléfono: 928 558332. Fax: 928 558332.

Composición: Ganaderos. Elaboradores y maduradores.

3. Tipo de producto: Clase 1.3 Queso.

4. Descripción del pliego de condiciones:

1) Nombre del producto: «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía».

2) Descripción del producto: La Denominación de Origen Protegida «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía» ampara los siguientes tipos de quesos:

Queso de Flor de Guía: Graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.

El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.

La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias, se establece en un 10%.

Su principal característica radica en que la coagulación de la leche se realizará exclusivamente con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* y *Cynara scolymus*.

Queso de Media Flor de Guía: Graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.

El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.

La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias, se establece en un 10%.

Se caracteriza este tipo de queso por la coagulación de la leche, que se realizará con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* y *Cynara scolymus* en un porcentaje siempre superior al 50%.

Queso de Guía: Graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60%.

El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40%.

La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias, se establece en un 10%.

En este tipo de queso la coagulación de la leche se realizará con cuajo animal y/o vegetal (*Cynara carduncu-*

lus var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) y/u otros fermentos autorizados.

Los «Quesos de Flor de Guía» y los «Quesos de Guía» son cilíndricos, estando la mayor parte de ellos en los 3 kg. Con respecto a sus dimensiones, en general tienen una altura entre los 4 a 8 cm, y un diámetro de 20 a 40 cm.

Los «Quesos de Flor» tienden a ir disminuyendo su altura a medida que aumenta su periodo de maduración, teniendo alturas de 4 a 6 cm y suelen llevar en el centro la impresión de una flor simétrica.

3) Zona geográfica: La zona de elaboración y maduración del Queso Flor de Guía y Queso de Guía, así como la de producción de leche apta como materia prima para el mismo, está constituida por tres municipios de la comarca noroeste de Gran Canaria que son Gáldar, Moya y Santa María de Guía.

4) Prueba de origen: Las explotaciones ganaderas productoras de leche, las queserías y los almacenes maduradores estarán circunscritas a los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía. Para ello se encontrará con los siguientes Registros:

Registro de ganaderías.

Registro de queserías.

Registro de locales de maduración.

Para garantizar el origen de los productos protegidos se implantará un sistema de trazabilidad que permita controlar los procesos de producción, elaboración, maduración y expedición, así como los volúmenes de existencias. Las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías, queserías y locales de maduración estarán obligadas en su caso a presentar al Órgano de Control en la primera quincena de cada mes una declaración de la producción obtenida en el mes anterior por cada tipo indicando el destino, y en caso de venta, el nombre del comprador. El Órgano de Control verificará las declaraciones presentadas, los parámetros físicos, químicos y organolépticos y contará con un comité de cata.

5) Método de obtención:

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía» se obtiene a partir de leche de oveja o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias, en las proporciones siguientes: mínimo 60% de oveja, máximo 10% de cabra y máximo 40% de vaca.

El proceso se inicia con el filtrado de la leche y en algunos casos con el salado mediante la adición de sal sólida, previamente lavada y decantada, en una cantidad que no superará los 25 a 30 gramos de sal por cien litros de leche, e inmediatamente después se procede a su coagulación.

La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal, vegetal u otras enzimas coagulantes que estén autorizadas por la normativa vigente en función del tipo de queso:

a) Para el «Queso de Flor de Guía» se utilizará únicamente cuajo vegetal, concretamente el extracto acuoso de flor de cardo (*Cynara scolymus*, *Cynara cardunculus* var. *ferocissima*). Durante el proceso de cuajado la leche

permanecerá entre 28° y 35° C un período de sesenta a noventa minutos.

b) Para el «Queso de Media Flor de Guía», el proceso de cuajado de la leche se realizará a una temperatura entre 28° y 38° C durante un período máximo de una hora. Se utilizará una proporción igual o superior al 50% de cuajo vegetal y el resto se completará con otros cuajos o enzimas autorizados.

c) Para el «Queso de Guía», en el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 30° y 38° C, durante un período máximo de una hora, usando para ello cualquier cuajo o enzima autorizado, incluido el vegetal.

Una vez producida la coagulación de la leche, se procede al corte de la misma, con objeto de conseguir el tamaño de grano deseado (tamaño de grano de arroz a garbanzo) y se deja reposar la cuajada para que desuere. La base utilizada para el moldeado y prensado se denomina «quesera». La quesera a utilizar en el queso amparado podrá llevar la impresión de una flor geométrica y simétrica impresa en el centro de la misma, que puede ser igual o similar a la empleada en el logotipo de la Denominación de Origen Protegida (se adjuntan logotipos).

El moldeado se podrá hacer de forma manual o mecánica, introduciendo la pasta de la cuajada en el «aro». Se continuará presionando alternativamente por ambos lados con objeto de conseguir que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en ellos.

Como complemento al salado previo o cuando éste no se ha realizado, se realizará el salado seco, depositándose unos gramos de sal marina sólida en la quesera, espolvoreándose también con sal la cara superior, permaneciendo el queso así dentro del aro, durante un período de unas 24 horas. Se permitirá el salado húmedo, controlándose sus condiciones higiénico-sanitarias.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía» tendrán un período mínimo de maduración de quince días. Durante los períodos de maduración se aplicarán las prácticas de volteo, limpieza y untado hasta que el queso adquiera las características tradicionales. El untado se hará mediante la aplicación de grasa animal o aceite vegetal comestible y en los quesos de más de 60 días además se podrá emplear pimentón o gofio. Los productos utilizados en el proceso de untado han de constar en la etiqueta según marque la legislación vigente.

6) Vínculo: El producto amparado por la D.O.P. «Queso de Flor de Guía y Queso de Guía» tiene características que lo vinculan directamente con su medio y lo hacen distinto. En efecto, la singularidad de estos quesos se debe a un conjunto de factores que confluyen en los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía, como son:

Una vegetación rica y variada, con especies endémicas y pastos de gran calidad.

Una importante tradición ganadera de pastoreo que remonta al siglo XV y que ha sido continuada por los posteriores pobladores que conservaron esta actividad como uno de sus principales medios de vida, haciendo de los quesos una práctica tradicional que nos ha llegado hasta hoy.

Una localización geográfica concreta, la comarca ya citada, y una topografía que favorece una gran variedad de microclimas que permite al ganado pastar todo el año.

Un paisaje propio representado por extensos pastizales y asentamientos rurales ligados a esta actividad económica.

Un sistema de explotación extensivo que demuestra que la obtención de este producto esté íntimamente ligada al territorio, al clima y a la integración de sus productores en el medio.

7) Estructura de control:

Nombre: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Dirección: Avda. José Manuel Guimerá, n.º 10, edif. Usos Múltiples II, 4.ª planta. 38003 Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 922 476514. Fax: 922 476739.

8) Etiquetado: Los quesos amparados por la Denominación de Origen con destino al consumo llevarán una etiqueta o contractiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el organismo de gestión. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la

expedición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización.

9) Requisitos Nacionales:

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

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.

MINISTERIO DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

53.852/06. *Anuncio del Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en Asturias por el que se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa, aprobación del proyecto de ejecución y reconocimiento en concreto de la utilidad pública así como la Evaluación Preliminar de Impacto Ambiental del proyecto de instalaciones «Gasoducto de Red Básica de Transporte para Alimentación a la Central Térmica de Ciclo Combinado de Soto de Ribera» junto con las Adendas 1 y 2 del mismo, en los términos municipales de Oviedo y Ribera de Arriba.*

A los efectos previstos en la Ley 34/1998, de 7 de Octubre, del Sector de Hidrocarburos; en el Real Decreto 1434/2002, de 27 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de gas natural; y en los artículos 17 de la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, y 56 de su Reglamento (Decreto de 26 de abril de 1957), se somete a información pública el proyecto de instalaciones señalado, cuyas características se detallan a continuación:

Peticionario: Naturgás Energía Transporte, S.A.U., con domicilio a efectos de notificación en Plaza de la Gesta, 2 (33007 Oviedo).

Objeto de la petición: Autorización administrativa, aprobación del proyecto de ejecución y reconocimiento en concreto de la utilidad pública así como la Evaluación Preliminar de Impacto Ambiental del proyecto de instalaciones «Gasoducto de Red Básica de Transporte para Alimentación a la Central Térmica de Ciclo Combinado de Soto de Ribera», en los términos municipales de Oviedo y Ribera de Arriba.

Descripción de las instalaciones: Gasoducto de Red Básica de Transporte (Tubería de 12" de diámetro nominal y presión de diseño de 80 bar) que alimentará a la futura Central de ciclo combinado de Soto de Ribera, promovida por el Grupo HC-Energía y al punto de conexión solicitado por NaturCorp Redes S.A.U. para las redes de distribución de las poblaciones e industrias próximas de los Términos Municipales de Ribera de Arriba, Oviedo, Morcín.

Presupuesto: asciende a la cantidad de un millón cuatrocientos treinta y cinco mil quinientos cuarenta euros con siete céntimos (1.435.540,07 euros).

El proyecto incluye planos parcelarios y la relación concreta e individualizada de bienes y derechos afectados.

Las afecciones a fincas de propiedad privada derivadas de la construcción del proyecto se concretan en la siguiente forma:

A. Pleno dominio.

La expropiación forzosa en pleno dominio se aplicará a los terrenos sobre los que se han de construir las instalaciones fijas en superficie, básicamente instalaciones concentradas para seccionamiento, derivación, arquetas de válvulas, etc.

B. Ocupación temporal.

La ocupación temporal se aplicará sobre los terrenos necesarios para la ejecución de las obras, cubriendo la

franja que se refleje para cada finca en planos parcelarios. En esta zona se podrá hacer desaparecer, temporalmente, cualquier obstáculo y se realizarán las obras necesarias para el tendido e instalación de la canalización y elementos anexos, ejecutando los trabajos u operaciones precisas para dichos fines y procediendo a la reparación de los terrenos a sus condiciones originales.

Este tipo de afección aplicará en los siguientes casos:

Para las conducciones de gas.

Para los cables de conexión y los elementos dispersores pertenecientes al sistema de protección catódica.

C. Servidumbres de paso.

Las servidumbres permanentes requeridas serán una o varias de las indicadas a continuación:

1. Servidumbre permanente de paso debida a la existencia de la tubería de gas.

Se impondrá servidumbre permanente de paso sobre una franja de terreno de un ancho de 4 m, dos a cada lado del eje, por donde discurrirá la conducción del gas, así como para el cable de comunicaciones del gasoducto. Esta servidumbre estará sujeta a las siguientes limitaciones de dominio:

Prohibición de efectuar trabajos de arada o similares a una profundidad superior a cincuenta centímetros (50 cm.), así como la plantación de árboles o arbustos de tallo alto, a una distancia inferior a dos metros (2 m) contados a partir del eje de la tubería o tuberías.

Prohibición de la realización de cualquier tipo de obra, construcción, edificación; o de efectuar acto alguno que pudiera dañar o perturbar el buen funcionamiento de las instalaciones a una distancia inferior a cinco metros (5 m) del eje de la tubería y a ambos lados de la misma.

Esta distancia podrá reducirse siempre que se solicite expresamente y se cumplan las condiciones que, en cada caso, fije el Órgano competente de la Administración.

Libre acceso del personal y equipos necesarios para poder vigilar, mantener, reparar o renovar las instalaciones con pago, en su caso, de los daños que se ocasionen.

Posibilidad de instalar los hitos para señalización o delimitación y los tubos de ventilación en cruces de carreteras, así como de realizar las obras superficiales o subterráneas que sean necesarias para la ejecución o funcionamiento de las instalaciones.

2. Servidumbre permanente de paso debida a la existencia de cables de conexión y de elementos dispersores del sistema de protección catódica.

Se impondrá servidumbre permanente de paso sobre una franja de terreno de un ancho de 1 m, por donde discurrirán enterrados los cables de conexión que se requieran. Para los lechos de dispersores de la protección catódica, el terreno sobre el que se establece la servidumbre permanente de paso, será la superficie de la propia instalación, más una franja perimetral de 1 m. Esta servidumbre estará sujeta a las siguientes limitaciones de dominio:

Prohibición de efectuar trabajos de arada o similares a una profundidad superior a cincuenta centímetros (50 cm.), así como la plantación de árboles o arbustos a una distancia inferior a un metro y medio (1,5 m) contados a partir del eje del cable o cables o del límite de la instalación enterrada de los lechos dispersores, pudiendo ejercer el derecho de talar o arrancar los árboles o arbustos que hubiera a una distancia inferior a la indicada.

Libre acceso del personal y equipos necesarios para poder vigilar, mantener, reparar o renovar las instalaciones con pago, en su caso, de los daños que se ocasionen.

Lo que se hace público para conocimiento general y especialmente de los propietarios de terrenos y demás titulares afectados por dicho Proyecto, cuya relación se inserta al final de este anuncio, para que pueda ser examinado el expediente en este Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en Asturias, sita en Oviedo, Plaza España, 6, C.P.-33007; y presentar, por triplicado ejemplar, en dicho centro, las alegaciones que consideren oportunas en el plazo de veinte días a partir del siguiente al de la inserción de este anuncio. Los planos parcelarios podrán ser, igualmente, consultados en los Ayuntamientos de Ribera de Arriba y de Oviedo.

Oviedo, 1 de septiembre de 2006.—El Director del Área de Industria y Energía, Gonzalo Mesa Álvarez.