

ría y Servicios de Alta Tecnología, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0355. Teléfono denunciado: 803420090. Prestador del servicio de tarificación adicional: Consultoría y Servicios de Alta Tecnología, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0357. Teléfono denunciado: 806416568. Prestador del servicio de tarificación adicional: Ojeda Gómez, Aida G. Domicilio: Madrid.

Ref. 0358. Teléfono denunciado: 806566110. Prestador del servicio de tarificación adicional: Consultoría y Servicios de Alta Tecnología, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0373. Teléfono denunciado: 806517463. Prestador del servicio de tarificación adicional: Bética Siglo XXI, S.L. Domicilio: Barcelona.

Ref. 0377. Teléfono denunciado: 806517465. Prestador del servicio de tarificación adicional: Capel Guix, Joan. Domicilio: Barcelona.

Ref. 0379. Teléfono denunciado: 806515930. Prestador del servicio de tarificación adicional: Bagüeste Blanco, Luis. Domicilio: Barcelona.

Ref. 0382. Teléfono denunciado: 806566106. Prestador del servicio de tarificación adicional: Consultoría y Servicios de Alta Tecnología, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0384. Teléfono denunciado: 806402253. Prestador del servicio de tarificación adicional: Antón Sánchez, Emilia. Domicilio: Hinojal.

Ref. 0386. Teléfono denunciado: 806506507. Prestador del servicio de tarificación adicional: Comunidad de Bienes Lineaplus. Domicilio: Santa Úrsula.

Ref. 0387. Teléfono denunciado: 803400040. Prestador del servicio de tarificación adicional: Antón Sánchez, Emilia. Domicilio: Hinojal.

Ref. 0388. Teléfono denunciado: 803400038. Prestador del servicio de tarificación adicional: Antón Sánchez, Emilia. Domicilio: Hinojal.

Ref. 0408. Teléfono denunciado: 803517463. Prestador del servicio de tarificación adicional: Gioconda Creaciones, S.L. Domicilio: Málaga.

Ref. 0428. Teléfono denunciado: 806556761. Prestador del servicio de tarificación adicional: Telewest Media, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0438. Teléfono denunciado: 806404438. Prestador del servicio de tarificación adicional: Fenix Media, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0451. Teléfono denunciado: 806464217. Prestador del servicio de tarificación adicional: Nice Management Group, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0454. Teléfono denunciado: 803400538. Prestador del servicio de tarificación adicional: Iberocontacto, S.L. Domicilio: Madrid.

Ref. 0456. Teléfono denunciado: 803401512. Prestador del servicio de tarificación adicional: Iberocontacto, S.L. Domicilio: Madrid.

Los mencionados expedientes se encuentran actualmente en fase de trámite de audiencia al denunciado, el cual ha sido intentado de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en el domicilio de los interesados, conocido mediante los datos facilitados por el operador del servicio de red de tarificación adicional.

Habiendo sido infructuosas las notificaciones a las que se alude en el párrafo anterior, procede realizar el trámite de audiencia a los prestadores de los servicios de tarificación adicional denunciados en los expedientes arriba señalados, a través de publicación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 de la citada Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

En su virtud, esta Presidencia de la Comisión de Supervisión de los Servicios de Tarificación Adicional, resuelve:

Efectuar la comunicación de trámite de audiencia a los prestadores de los servicios de tarificación adicional denunciados, en los expedientes de referencia, mediante el procedimiento previsto en el artículo 59.4 de la citada Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Madrid, 24 de julio de 2006.—Presidente de la Comisión de Supervisión de los Servicios de Tarificación Adicional, José Antonio Muñoz Ruiz.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

55.220/06. **Resolución de 20 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 «Aceite Campo de Montiel».**

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 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 Montiel», 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, 20 de septiembre de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

FICHA RESUMEN DE LA SOLICITUD DE REGISTRO DE LA DOP «ACEITE CAMPO DE MONTIEL»

Reglamento (CE) N.º 5101/2006 del Consejo

«ACEITE CAMPO DE MONTIEL» DOP (X) IGP ()

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. Teléfono: 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 Campo de Montiel».

2.2 Dirección: C/ Monjas y Honda, 4; Villanueva de los Infantes. Ciudad Real.

Tel: 926 350 545.

Fax: 926 350 516.

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

3. **Tipo del producto.**—Aceite de oliva-Clase 1.5-Reglamento CE 510/2006.

4. **Descripción del pliego de condiciones.**

4.1 Nombre: «Aceite Campo de Montiel».

4.2 Descripción: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo, de las variedades Cornicabra, Picual, Manzanilla, Arbequina y Local, 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.

Acidez: máxima 0,5°.

Índice de peróxidos: máximo 15.

Absorbancia al ultravioleta: K 270: máximo 0,20.

K 232: máximo 2,50.

La suma de humedades e impurezas ≤ 0,1%

Evaluación organoléptica:

Mediana del defecto Md = 0.

Mediana del atributo frutado Mf ≥ 2,5.

Presentan intensidades considerables de frutado, destacados amargos y picantes, con matices propios de las variedades Cornicabra y Picual, y en menor medida, manzana, almendra, propios de otras variedades.

4.3 **Zona geográfica.**—La zona de producción, elaboración y envasado de la denominación de origen comprende los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real: San Carlos del Valle, Membrilla, Santa Cruz de Mudela, La Solana, Valdepeñas, Almuradiel, Viso del Marqués, San Lorenzo de Calatrava, Albaladejo, Alcubillas, Alhambra, Almedina, Carrizosa, Castellar de Santiago, Cózar, Fuenllana, Montiel, Puebla del Príncipe, Santa Cruz de los Cañamos, Terrinches, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de la Fuente y Villanueva de los Infantes.

4.4 **Prueba del origen.**—Las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción, según declaraciones anuales de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

El aceite se obtendrá en las almazaras que hayan superado el correspondiente proceso de certificación, bajo las condiciones establecidas en el presente pliego.

Con el fin de mantener las características y tipicidad de los aceites estos se envasarán en la zona geográfica delimitada.

Asimismo el aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras, certificadas por el organismo correspondiente, que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Las estructuras agrarias organizadas (almazaras y cooperativas) establecerán sistemas de autocontrol, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en el pliego de condiciones.

El organismo privado autorizado de control y certificación evaluará, que las estructuras agrarias organizadas disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos —equipos de medida y ensayo—, infraestructuras; mecanismos de control, en todas las fases del proceso de recepción, mouturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto, que permita realizar una trazabilidad completa del producto.

4.5 **Método de obtención.**—Las aceitunas serán recogidas cuando alcancen el óptimo estado de madurez, separándose los frutos recolectados del árbol de aquellos caídos al suelo, utilizándose sólo las aceitunas del árbol para la elaboración del aceite.

El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, en remolques o en contenedores rígidos de capacidad limitada que evite el daño o deterioro del fruto.

El remolque o contenedor deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga.

No está permitido el atroamiento en campo, por lo que no podrán pasar más de 24 horas entre la recolección y la entrega del fruto en la almazara.

La mouturación se lleva a cabo en un plazo máximo de 24 horas desde la recepción de la aceituna.

El batido no superará los 90 minutos y la temperatura de la masa estará comprendida entre 25 y 30 °C.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga no será superior a 35 °C.

La sala de decantación normalmente estará con temperaturas próximas a los 20 °C que contribuyen a una óptima decantación.

El aceite de oliva virgen una vez obtenido es almacenado en períodos que no superan el año de duración.

Las temperaturas de bodega se mantendrán alrededor de 15-20 °C.

El envasado de los aceites almacenados se realizará dentro de la zona geográfica delimitada. Así se podrán mantener las características típicas del producto, tener total vigilancia de la producción por parte de los Organismos de Control, garantizándose igualmente, que la manipulación final del producto está en manos de los productores y de las estructuras agrarias organizadas de la zona, ya que son estas quienes mejor conocen el comportamiento de los aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como el tiempo y el modo de decantación, el manejo de filtros, de tierras diatomeas, de celulosa, de temperaturas de envasado, de comportamiento al frío y al almacena-

miento, salvaguardándose finalmente la calidad y garantizándose a la par, la trazabilidad de los aceites.

El envasado deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros de los siguientes materiales: vidrio, plástico, PET, metal, porcelana y cerámica.

4.6 Vínculo con el origen.

4.6.1 Especificidad de la zona geográfica: El Campo de Montiel, altiplanicie calcárea de más de 7.000 km² de superficie y altitud media de 850 m, es una comarca física homogénea, con características y peculiaridades específicas propias con respecto a otras comarcas limítrofes y actividad fundamentalmente agrícola.

Sus particularidades edafológicas son, entre otras, la marcada presencia de suelos pardo-rojizos y pardo-calizos, la alta proporción en su composición de carbonatos cálcicos y una alta salinidad.

Climatológicamente la comarca soporta unas condiciones extremas, con alta variabilidad de temperaturas entre el crudo y largo invierno y el cálido verano, un elevado número de horas de insolación, altas intensidades de luz y una baja pluviometría (600-700 mm).

4.6.2 Características del producto: El aceite «Campo de Montiel» tiene las siguientes características:

El alto contenido de ácidos grasos de las aceitunas y su alta extractibilidad.

Los elevados porcentajes de ácidos oleícos y polifenoles antioxidantes que confieren a los aceites mucha estabilidad, aportada mayoritariamente por la variedad cornicabra, ante el enranciamiento y deterioro por oxidación.

El amargor y el picor, atributos positivos de los aceites, presentes según valoración organoléptica en valores notables, comprendidos para el amargor entre 3 y 6 y para el picor entre 3,4 y 6,3, debido a la mezcla de las variedades picual y cornicabra.

4.6.3 Relación causal entre el área geográfica y las características del producto: El alto contenido en carbonato cálcico y la alta salinidad del suelo, las extremas condiciones climáticas, especialmente el frío invierno y el caluroso verano y la escasa lluvia, influyen marcadamente en los usos y cultivos agrarios de la zona y, determinan en gran medida, la calidad y propiedades del aceite que se obtiene.

Las características de estabilidad, amargor y picor son debidas fundamentalmente a las variedades cornicabra y picual.

La especificidad del producto se debe además a la presencia de otras variedades, entre las que cabe destacar la variedad local endémica de la zona, así como otras variedades testimoniales como la manzanilla y la arbequina.

Esta mezcla específica de variedades es debida a que esta área geográfica es zona de confluencia de comarcas oleícolas cuyas variedades principales son la cornicabra, Ciudad Real y Toledo, y la picual, Córdoba y Jaen.

4.7 *Organismo de control.*—El organismo de control está constituida por un organismo privado de control, que cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011 y está autorizado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Servicios de Inspección y Certificación, S. L. (SIC).
Rda de Buenavista 15 2.º
45005 Toledo.
Tfno/fax. 925285139.

4.8 *Etiquetado.*—El etiquetado de los envases de aceites incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Denominación de Origen Aceite Campo de Montiel 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 irán provistos de precinta de garantía y etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por la asociación, que serán facilitadas y controladas por la entidad de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

4.9 *Requisitos nacionales y/o comunitarios.*—Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de

2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Orden de 9 de mayo de 1998 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

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.

Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la viña y el vino de Castilla-La Mancha.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

55.601/06. *Anuncio de la Resolución de la Confederación Hidrográfica del Ebro por la que se anuncia: Información Pública del Proyecto Constructivo de la Prolongación del colector de Salida de la Depuradora de Alguaire.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, 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 28 de junio, de Evaluación de Impacto Ambiental, modificado por la Ley 6/2001 de 8 de mayo, así como en lo establecido en el Real Decreto 1997/1995, de 7 de diciembre, por el que se establecen medidas para contribuir a garantizar la biodiversidad mediante la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora, se somete a información pública el proyecto epigrafiado.

El proyecto se incluye dentro de la Ley 11/2005, de 22 de junio por la que se modificó la ley 10/2001, de 5 de julio del Plan Hidrológico Nacional. Concretamente se cita con el título, «Programa de Saneamiento de las aguas residuales urbanas (PSARU 2002) en la Cuenca del Ebro (1.ª fase)», dentro del Anexo IV, lo que le confiere el carácter de una actuación prioritaria y urgente. Previamente había sido declarado de interés general en virtud del Real Decreto Ley 2/2004 de 18 de julio que modificó la citada Ley 10/2001.

En cumplimiento del Reglamento para la ejecución del Real Decreto Legislativo 1302/1986 de 28 de junio, de evaluación de impacto ambiental, el presente proyecto no está sujeto a Declaración de Impacto Ambiental.

1. Objeto del Proyecto.—El objeto del proyecto es habilitar la puesta en marcha de la depuradora de Alguaire mediante la definición de las obras necesarias para la construcción de un colector de salida para dicha depuradora de aguas residuales del municipio de Alguaire.

2. Descripción del proyecto.—El proyecto se desarrolla en los términos municipales de Alguaire y La Portella, ambas localidades pertenecen a la comarca del Segrià, provincia de Lleida. Contempla la construcción del colector de salida de la depuradora de Alguaire con un diámetro de 630 mm de material PEAD (polietileno de alta densidad) para dar continuidad al colector ya existente que llega a la depuradora. Tiene una longitud total de 3.363,02 m, con radios de giro mínimos de 30 m y no incorpora ningún codo a lo largo del trazado. Llega a alcanzar una pendiente máxima del 4,42 % y una mínima del 0,30 %.

Se ha calculado el colector para un caudal de aporte de 108,30 l/s que corresponde al caudal máximo admisible de una futura ampliación de la EDAR. Este colector verterá en el cauce de dominio público hidráulico más cercano: el «Reguer Gran».

En consecuencia se somete a información pública el Proyecto constructivo para la prolongación del colector de salida de la depuradora de Alguaire, durante veinte (20) días hábiles, contados a partir de la publicación de

este anuncio en el Boletín Oficial del Estado y en el de la Provincia de Lleida.

La documentación correspondiente estará a disposición de los interesados para ser examinada en los días y horas hábiles en las oficinas de la Confederación Hidrográfica del Ebro en Zaragoza, Paseo Sagasta 24-26, así como en Subdelegación del Gobierno en Lleida, Pza. de la Paz, 1 o 25071 Lleida.

Las alegaciones que se considere oportuno presentar deberán dirigirse a la Confederación Hidrográfica del Ebro, por cualquiera de los medios que a tal efecto determina la Ley 30/1992 del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Zaragoza, 19 de julio de 2006.—El Comisario de Aguas, D. Rafael Romeo García.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

54.422/06. *Anuncio de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa en Granada, por la que se somete a información pública la solicitud de declaración en concreto de utilidad pública de la línea Aérea de Alta Tensión 132 kV de subestación Valcaire a la LAAT 132 kV D/C Fargue-Orgiva, en el término municipal de Padul (Granada).*

A los efectos prevenidos en la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del Sector Eléctrico, los artículos 143 a 145 del R. D. 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y autorización de instalaciones de energía eléctrica, y en ejercicio de las competencias atribuidas por la Ley 6/1985, del Gobierno y la Administración de la Comunidad Autónoma Andaluza en su disposición final segunda, así como en la Resolución de 23 de febrero de 2005, por la que se delegan competencias en materia de autorización de líneas eléctricas en las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, se somete a información pública la petición de declaración en concreto de utilidad pública de la instalación eléctrica antes descrita, y asimismo se publica la relación concreta e individualizada de los interesados, bienes y derechos afectados por el procedimiento expropiatorio en base a la documentación aportada por el beneficiario.

Peticionario: Endesa Distribución Eléctrica, S.L.

Características: Línea Aérea de Alta Tensión 132 kV (aislada a 220 kV) de subestación Valcaire a la LAAT 132 kV D/C Fargue-Orgiva, de 5.900 m de longitud, conductor A1-Ac de 454,5 mm², aislamiento por cadenas de 16 elementos U120BS y apoyos metálicos galvanizados en el T.M. de Padul (Granada).

Presupuesto: 772.354,21 €.

Finalidad: Evacuación de energía eléctrica en régimen especial ZEDE Granada.

La declaración en concreto de utilidad pública, en virtud de lo establecido en el artículo 54.1 de la Ley del Sector Eléctrico 54/1997, llevará implícita, en todo caso, la necesidad de ocupación de los bienes y la adquisición de los derechos afectados e implicará la urgente ocupación de los afectos del artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa.

Lo que se hace público para que pueda ser examinada la documentación presentada en esta Delegación Provincial, sita en plaza Villamena, n.º 1, C.P. 18071 de Granada, y formularse al mismo tiempo las reclamaciones por triplicado que se estimen procedentes, en el plazo de veinte días, contados a partir del siguiente a la publicación de este anuncio.

Asimismo, los afectados, dentro del mismo plazo podrán aportar los datos oportunos a los solos efectos de rectificar posibles errores en la relación indicada y formular alegaciones.

Granada, 14 de julio de 2006.—El Delegado provincial, Alejandro Zubeldia Santoyo.