

regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica, no presentándose alegación ni oposición alguna durante el plazo reglamentario.

Resultando que por el Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en la Comunidad Valenciana, de acuerdo con lo previsto en el artículo 127 del citado Real Decreto, se remite un ejemplar del anteproyecto y el texto del anuncio de información pública al Ayuntamiento de Valencia, a fin de su exposición al público, y emisión de informe sobre su conformidad, oposición o reparos a la instalación proyectada, recibiendo diligencia de su exposición en la que no consta que se hayan presentado alegaciones, y reiterándose la petición de informe sin que se haya producido pronunciamiento por parte del Ayuntamiento, por lo que de conformidad con el citado artículo ha de entenderse emitido informe en sentido favorable.

Resultando que por el Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en la Comunidad Valenciana, se remite el texto del anuncio de información pública a la Federación de Asociaciones de Vecinos de Valencia, para su conocimiento y efectos oportunos.

Vista la Resolución de la Dirección General de Política Energética y Minas de fecha 24 de julio de 2006 por la que se autoriza la transmisión de la titularidad de la totalidad de los activos de transporte de Infraestructuras de Alta Tensión, S. A. (INALTA) a favor de Red Eléctrica de España, S. A. (REE).

Visto el informe favorable del Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en la Comunidad Valenciana.

Visto el informe de la Comisión Nacional de Energía aprobado por el Consejo de Administración en su sesión celebrada el día 5 de julio de 2007.

Considerando que se han cumplido los trámites reglamentarios establecidos en el Real Decreto 1955/2000 de 1 de diciembre.

Esta Dirección General de Política Energética y Minas ha resuelto:

Autorizar a Red Eléctrica de España, S. A. (REE) la reforma-ampliación del sistema de 220 kV de la subestación a 220/132/20 kV de «Fuente San Luis», en el término municipal de Valencia, que consta básicamente de:

Sustitución del parque de 220 kV en intemperie por uno nuevo, de tipo blindado con tecnología GIS, configuración en doble barra con acoplamiento y aislamiento en SF6:

- Posición de línea Patraix.
- Posición de transformador.

La finalidad de la reforma-ampliación de la subestación es reforzar el suministro de energía eléctrica a la ciudad de Valencia, garantizando la máxima disponibilidad de potencia y estabilidad del suministro.

Esta instalación no podrá comenzar a construirse mientras no cuente el peticionario de la misma con la aprobación del proyecto de ejecución, previo cumplimiento de los trámites que se señalan en el Título VII del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, debiendo solicitarse la indicada aprobación en el plazo máximo de seis meses, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 4.º del Real Decreto 2351/2004, por el que se modifica el procedimiento de resolución de restricciones técnicas y otras normas reglamentarias del mercado eléctrico.

Caso de no ser factible lo anteriormente expuesto se procederá por el peticionario de la autorización a cumplir lo que para concesión de prórroga se ordena en el Capítulo IV del Decreto 1775/1967, de 22 de julio.

Contra la presente Resolución cabe interponer recurso de alzada ante el Ilmo. 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, 17 de julio de 2007.—El Director General, Jorge Sanz Oliva.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

52.160/07. **Resolución de 31 de julio de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida «Cordero de las sierras de Segura y La Sagra».**

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 a la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Subdirección de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica del 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 registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las sierras de Segura y La Sagra», 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, 31 de julio de 2007.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

### Anexo

FICHA RESUMEN DE LA SOLICITUD DE REGISTRO DE LA IGP «CORDERO DE LAS SIERRAS DE SEGURA Y LA SAGRA»

*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*

«Cordero de las Sierras de Segura y la Sagra» n.º CE: DOP ( ) IGP (x)

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. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Dirección: Infanta Isabel, 1, 28071 Madrid

Teléfono: 34 91 347 53 94.

Fax: 34 91 347 54 10.

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Asociación Nacional de Criadores de Ovino Segureño.

Dirección: Polígono La Encantada, s/n. 18830 Huéscar, Granada, España.

Teléfono: 34 958 74 13 16

Fax: 34 958 72 30 16

Composición: Productor/transformador (x). Otros ( ).

3. Tipo de producto: Clase 1.1: Carne fresca (y despojos).

4. Descripción del Pliego de Condiciones:

4.1 Denominación del producto: Indicación geográfica protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra».

4.2 Descripción:

a) Definición: Carne fresca comercializada en canal, media canal o en partes despiezadas con o sin hueso o en

unidades de venta al consumidor, obtenida a partir de los corderos (macho o hembra) procedentes de la raza ovina «Segureña».

Los corderos se sacrifican antes de los 95 días de vida, con un peso de 9,0-12,0 kg en canal oreada, sin cabeza ni asaduras.

b) Razas: Sólo serán admitidos los corderos de raza «Segureña», considerado un ecotipo configurado a partir del tronco «Entrefino» del ovino español y seleccionado, a partir del siglo XIII, en la antigua provincia marítima de Segura de la Sierra (abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Almería, Granada, Jaén, Murcia y Albacete).

La raza presenta una gran rusticidad y adaptación a medios ecológicos abruptos e insuficientes, y los corderos obtenidos de ella muestran una relativa precocidad en su crecimiento, debido al consumo íntegro de la leche producida por las madres dedicadas exclusivamente a la producción de sus crías.

c) Características de las canales:

Peso de la canal completa, sin cabeza ni asaduras en frío: 9,0-12,0 kg (después del período de oreo).

Presentación: Canal completa, sin cabeza ni asaduras, con faenado y sangrado adecuados y carente de defectos.

Clasificación de la canal: Calidad 1.ª según la normativa europea de clasificación de canales ligeras recogida en el Reglamento CEE 2137/92.

Conformación de la canal: Clase de conformación R y O (normativa europea de clasificación de canales ligeras, Reglamentos CEE 2137/92 y 461/93).

Grasa: Será de color blanco-cremoso.

Cobertura grasa de la canal: Tendrá valores entre 2 y 3 (Normativa Europea de clasificación de canales ligeras, Reglamentos CEE 2137/92 y 461/93).

Grasa pélvico-renal: Se presentará de 1 a 2 en machos y de 2 a 3 en hembras, según clasificación de Colomer-Rocher.

d) Características de la carne:

Color de la carne: Es rosa pálido a rosa.

Características organolépticas: Escaso sabor y olor característico al sebo de cordero, acompañado de una textura cuya palatabilidad manifiesta gran ternura y jugosidad inicial y continuada en la masticación.

4.3 Zona geográfica: Los corderos nacen y se crían, hasta el momento del sacrificio, en la zona de producción de la IGP «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra».

El sacrificio y despiece se realiza en mataderos y salas de despiece autorizados por la CEE.

La zona delimitada de producción de ganado ovino, para la obtención de canales amparadas por la indicación geográfica protegida, comparte características comunes en cuanto al medio natural y métodos de producción, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad del producto, en relación a las zonas limítrofes

Se incluyen un total de 142 municipios cuya relación, agrupados por Comunidades Autónomas, provincias y comarcas, es la siguiente:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Provincia de Almería: Comarca de Almanzora (11 municipios), comarca de Alto Nacimiento (8 municipios), comarca de Filabres-Alhamilla (8 municipios), Comarca de Los Vélez (4 municipios).

Provincia de Granada: Comarca de Baza (8 municipios), comarca de Guadix (33 municipios), comarca de Huéscar (6 municipios).

Provincia de Jaén: Comarca de El Condado (8 municipios), comarca de La Loma y Las Villas (6 municipios), comarca Norte (3 municipios), comarca Sierra de Cazorla (9 municipios), comarca Sierra de Segura (13 municipios).

Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha:

Provincia de Albacete: Comarca Sierra Segura (10 municipios), comarca Sierra Alcaráz (10 municipios)

Comunidad Autónoma Región de Murcia:

Provincia de Murcia: Comarca Noroeste (5 municipios).

4.4 Prueba del origen: Los controles y la certificación son los elementos que avalan el origen, la trazabilidad y las especificaciones del producto.

La entidad de certificación realiza controles en dos vertientes:

- En cuanto a que la producción se realiza en la zona geográfica especificada.
- En cuanto a las características del producto son las especificadas en el pliego de condiciones.

Para comprobar que el producto amparado es originario de la zona, la entidad de certificación lleva los siguientes registros:

Registro de ganaderías: se inscriben en este registro aquellos titulares de explotaciones ganaderas situadas en la zona de producción, cuyos animales puedan suministrar carne destinada a ser amparada por la indicación geográfica protegida, y lo soliciten voluntariamente.

Registro de cebaderos: se inscriben aquellos titulares de explotaciones de cebo autorizadas que, estando ubicadas en la zona de producción, engorden ganado procedente de explotaciones inscritas en el Registro de Ganaderías de la Indicación Geográfica Protegida.

Registro de industrias: se inscriben aquellos titulares de mataderos, salas de despiece o almacenes frigoríficos autorizados que puedan suministrar carne amparada por la indicación geográfica protegida. Asimismo, se inscriben aquellos que, careciendo de instalaciones, son titulares de número de registro sanitario que les autoriza para el transporte y comercialización de carne (comercializadores).

En todos los Registros figuran todos los datos pertinentes para la perfecta identificación y localización de cada uno de los operadores de la indicación geográfica protegida.

El responsable de la inscripción y mantenimiento de los diferentes registros de la IGP será la entidad de certificación.

Todos los inscritos en dichos Registros, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control de la entidad de certificación para verificar el cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones de la indicación geográfica.

Solamente se puede aplicar la indicación geográfica protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra» a las canales, medias canales o piezas procedentes de corderos producidos, cebados, sacrificados y elaborados por operadores inscritos y que reúnen las características conforme a las especificaciones de este Pliego de Condiciones.

La trazabilidad queda garantizada por:

Identificación individualizada de los corderos en las ganaderías inscritas mediante crotal. En éste aparece código de identificación de la explotación, el distintivo de la indicación geográfica protegida y un número que lo relaciona con el nacimiento en la explotación. Esta numeración se reinicia el 1 de enero de cada año.

Identificación individualizada de los corderos en los cebaderos inscritos, según la legislación vigente.

Inspección «ante mortem», en matadero, de animales, crotales y documentos de acompañamiento para comprobar el cumplimiento de las normas de este pliego de condiciones.

Separación de los lotes de animales aptos para la IGP para su sacrificio por separado.

Separación de los lotes de canales aptas para la IGP.

Las canales se marcarán con un sistema de rotulación continuo en sus dos hemicanales, desde el cuello a la grupa, con tinta indeleble de uso alimentario, con el distintivo de la indicación geográfica protegida «Cordero de las sierras de Segura y La Sagra».

Las canales que cumplan los requisitos señalados en este pliego de condiciones quedarán identificadas mediante una etiqueta numerada, colocada en una de las extremidades traseras, en la que se recoge el peso, el distintivo de la indicación geográfica protegida y en la que aparece la palabra «CANAL».

En el caso de piezas envasadas, los envases deberán ir provistos de una etiqueta numerada con el distintivo de la indicación geográfica protegida.

La etiqueta utilizada, tanto para piezas envasadas como no envasadas, contendrá la palabra «DESPIECE» junto con el distintivo de la indicación geográfica protegida.

#### 4.5 Método de obtención:

Condiciones de producción: Las ovejas se explotan en régimen extensivo o semiextensivo, siendo un modelo de

explotación mixta oveja/hierba y oveja/cereal, dentro del cual se desarrollan las prácticas tradicionales de la zona de producción de la IGP.

Los animales adultos mantienen un pastoreo durante casi todo el año. Se aprovechan pastos de rastrojeras de cereal y leguminosas forrajeras, pastizal y praderas permanentes de regadío, utilizando en cada época la potencialidad de la zona de producción. El pastoreo se puede complementar, cuando sea necesario, con la administración de materias primas autorizadas por la legislación vigente.

Un número reducido de explotaciones practica la transhumancia-transterminancia, realizándose desplazamientos largos de los rebaños hasta las zonas de pastoreo temporales. Estas zonas de pastoreo están siempre dentro de la delimitación geográfica de la Indicación.

El régimen alimenticio de los corderos es exclusivamente lácteo en sus primeras tres semanas de vida y mixto (leche materna y un concentrado de iniciación) hasta el destete, que se realiza entre los 40 y 50 días de edad. La alimentación posterior al destete se realiza con los concentrados autorizados por la legislación vigente y elaborados a base de materias primas nobles: cereales, leguminosas, vitaminas y minerales.

En ningún caso los corderos con destino a sacrificio acompañan a los adultos a la zona de pastoreo.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal, así como el de derivados animales reciclados.

Condiciones de elaboración: La elaboración comprende las prácticas de transporte, sacrificio, faenado y obtención de canales y carne.

Durante el transporte hasta el matadero, se prohíbe coger a los corderos por la piel, evitando en todo momento darles golpes.

El sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes no puede ser simultáneo al de otros animales no inscritos.

Durante el faenado se evitará en todo momento el roce de la piel del cordero con la carne. Asimismo, el personal que realice el desollado deberá ser distinto al que realice el eviscerado.

La maduración de las canales deberá comenzar como máximo a partir de los 20 minutos tras el sacrificio. Se llevará a cabo en cámaras frigoríficas en las que la temperatura máxima será de + 2 °C, y se realizará hasta que en el interior de la masa muscular alcance la temperatura de + 7 °C, idónea para su conservación y transporte. En todos los casos, el período de maduración de la carne será como mínimo de 24 horas, desde el sacrificio hasta que la carne sea adquirida por el consumidor.

La temperatura de almacenamiento cumplirá lo establecido en la legislación vigente: El periodo máximo de conservación de la carne sin envasar no deberá superar los siete días desde el sacrificio, siempre conservando la cadena de frío (+7 °C en el interior de la canal y sus piezas). Como métodos de envasado para alargar la vida del producto se aceptarán el envasado a vacío, con o sin utilización de atmósfera modificada. Está prohibida la congelación como método de conservación, ya que disminuye las características cualitativas del producto.

Podrán comercializarse con la etiqueta de la indicación geográfica protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra»: canales, medias canales y despiece debidamente etiquetadas mediante etiqueta numerada colocada por operadores inscritos en el Registro de Industrias.

#### 4.6 Vínculo:

Histórico. La zona de producción de ganado ovino para la obtención de canales amparadas por la indicación geográfica, engloba la confluencia entre las provincias de Granada, Jaén, Almería, Murcia y Albacete, encuadrándose en las denominadas cordilleras Béticas Orientales. El área constituye la antigua provincia marítima del Segura, así como las zonas en las que los ganados realizaban trashumancia para el aprovechamiento de los pastos de primavera, tales como las sierras que rodean el altiplano granadino (comarcas de Guadix y la parte occidental de Almería). Existen escritos que ponen de manifiesto los censos y características del ganado ovino de la provincia de esta área, dejando constancia de la ocupación de la zona aludida, por un ecotipo especial de ganado lanar de gran precocidad cuyos corderos adquieren desarrollo considerable, siendo su carne, por su excelente ca-

lidad, muy apreciada en los mercados, al que se le conoce desde tiempo inmemorial como «ovino segureño».

Natural. La zona delimitada responde a una región de características y condiciones homogéneas en la cual tiene su mayor presencia la oveja «Segureña». El área delimitada reúne las siguientes características agroclimáticas:

Altitud igual o superior a 500 m sobre el nivel del mar.

Tipo de invierno: Ci («citrus»), av (avena cálido) o Av (Avena fresco)

Período seco o árido igual o inferior a 5 meses

Período frío o de heladas igual o superior a 5 meses.

Las características particulares de la zona de producción del cordero amparado por la indicación geográfica protegida estriban en unas condiciones agroclimáticas muy rigurosas, propias del sureste peninsular, con clima extremado tipo continental, de inviernos fríos y duros, y veranos calurosos y secos, con importantes variaciones térmicas diarias y escaso e irregular régimen de lluvias, que al actuar sobre suelos de características agrológicas deficientes, de naturaleza pardo-caliza, en muchos casos degradados, condicionan el periodo de vegetación de los pastos, reduciéndolo a un corto periodo anual.

Estas condiciones han configurado a lo largo del tiempo un modo de vida y sustento de sus habitantes, basado en gran medida en el aprovechamiento de los pastos. En este sentido, las duras condiciones que caracterizan este medio han determinado que la especie ovina sea, prácticamente, la única capaz de vivir y producir en él, y especialmente, la raza «Segureña», conocido en estos parajes desde tiempo inmemorial como uno de los recursos más preciados para el sustento de la población que allí se asienta. Estas condiciones han dado lugar a unas formas de trabajo con el ganado ovino, que se mantienen en la actualidad, basado en la dualidad cereal – oveja, hecho que lo diferencia con las zonas ganaderas limítrofes de Andalucía, Murcia y Castilla-La Mancha. Las características organolépticas de la carne de los corderos de la raza «Segureña» producidos en la zona delimitada, son diferentes a las de los corderos de la misma raza producidos en otras zonas como Sevilla, Málaga y zonas de litoral de las provincias de Granada, Murcia, Almería y Alicante. Este hecho tiene una explicación directa relacionada con las características climáticas de la zona de producción de la IGP, ya que los duros inviernos y las noches frescas en verano, hacen que la sudoración de estos animales sea menor que en otras zonas de inferior altitud, lo que le confiere un grado diferente de calidad a la carne.

Condiciones de producción. Diversos autores han realizado numerosos trabajos sobre los distintos caracteres del referido ecotipo ovino, para dejar sobradamente justificado que este tipo de cordero proporciona una carne con unas características diferenciales de calidad debidas a la influencia del manejo de los factores de producción. Entre ellas se encuentra la coloración de la carne rosada, aspecto éste que se relaciona íntimamente con la edad del animal, la alimentación con concentrados y la no utilización de forrajes verdes, también la jugosidad y textura tierna, gracias a la infiltración de grasa en el músculo, y carne exenta de olor y sabor a sebo de cordero, estas dos últimas características relacionadas con la edad y alimentación del animal. Todas las características diferenciales del producto derivan de la suma integral de su propia rusticidad, el ecosistema singular en el que se desenvuelven las reproductoras, su alimentación, manejo, el aprovechamiento único de la lactación para alimentación de la cría y el particular desarrollo precoz de los corderos. Todo ello le confieren una vocación eminentemente cárnica, y, en consecuencia, elevado rendimiento a la canal, otorgándole al peso óptimo de sacrificio de este cordero, caracteres diferenciados de una canal ligera, muy bien conformada, de color rosa claro y nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptima. La consecuencia última es la obtención de una carne con especiales cualidades de jugosidad y textura, que la diferencian en esta banda de peso, del resto de los ovinos españoles. Estas características le han otorgado la tradicional reputación que ostenta, consiguiendo una especial demanda en la zona de producción.

#### 4.7 Estructura de control:

Nombre: Organismo de certificación del consejo regulador de la IGP «Cordero de las sierra de Segura y La Sagra».

Dirección: Carretera de Huéscar-Santiago de la Espada, kilómetro 13.

Finca de Los Morales.

18.830 Huéscar (Granada)

Teléfono: (34) 958 72 80 00.

Fax: (34) 958 -72 80 10.

E-mail: info@corderoseguraylasagra.es

4.8 Etiquetado: La indicación geográfica protegida tendrá un diseño de etiqueta o distintivo para las diferentes fases del proceso: Producción, sacrificio y despiece.

Las canales se identificarán con una etiqueta numerada y con el distintivo de la indicación geográfica protegida. Esta etiqueta contendrá la palabra «CANAL».

En la fase de despiece se utilizará una etiqueta numerada y con el distintivo de la indicación geográfica protegida. Esta etiqueta contendrá la palabra «DESPIECE».

## MINISTERIO DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

52.255/07. *Anuncio del Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en La Rioja 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 del proyecto «Addenda I al proyecto de autorización Gasoducto Lemona-Haro» y sus instalaciones auxiliares, en las provincias de La Rioja, Álava y Vizcaya.*

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, en relación con 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 cuyas características se señalan a continuación:

Peticionario: Enagás, S.A., con domicilio a efectos de notificaciones en Madrid (C.P. 28005), P.º de los Olmos 19.

Objeto de la petición: Solicitud de autorización administrativa, aprobación del proyecto de ejecución y reconocimiento, en concreto, de la utilidad pública del proyecto de instalaciones denominado «Addenda I al proyecto de autorización Gasoducto Lemona-Haro» y sus instalaciones auxiliares.

Descripción de las instalaciones: La presente Addenda recoge las modificaciones al proyecto principal que a continuación se relacionan:

Modificaciones de trazado:

En la provincia de Álava: Entre los vértices V-VI-039 y V-VI-044 en el término municipal de Labastida y entre los vértices V-VI-116 y V-VI-116.2 en el término municipal de Berantevilla.

En la provincia de Vizcaya: Entre los vértices V-BI-447 y V-BI-452 en el término municipal de Dima; entre los vértices V-BI-523 y V-BI-532 en el término municipal de Zeáunuri y entre los vértices V-BI-584 y V-BI-588 en el término municipal de Igorre.

Modificaciones en instalaciones auxiliares:

En la provincia de La Rioja: Posición 35 –Estación de Comprensión de Haro– (lecho de ánodos y válvula de conexión del nuevo Gasoducto Lemona-Haro con el nudo de válvulas existentes).

En la provincia de Álava: Estación de Protección Católica con trasformador, con acometida eléctrica y lecho anódico en los términos municipales de Iruña de Oka y Vitoria; Posición 43X-02 (ampliación del lecho anódico a 250 metros) en el término municipal de Legutiano.

En la provincia de Vizcaya: Posición 43X en el término municipal de Lemona.

Presupuesto: Al no existir incremento en la longitud del trazado y dado que la variación, por lo que se refiere a instalaciones concentradas, implica un menor número de elementos, debido fundamentalmente a la disminución de instalaciones que se produce en la posición 43X de Lemona, el presupuesto total del proyecto no sufre ningún incremento.

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

Afección a fincas de propiedad privada:

La afección a fincas de propiedad privada derivada de la construcción del gasoducto y sus instalaciones auxiliares se concreta en la siguiente forma:

Uno. Expropiación del pleno dominio de los terrenos sobre los que han de construirse las instalaciones fijas en superficie.

Dos. Para las canalizaciones y cable de comunicaciones del gasoducto:

A) Imposición de servidumbre permanente de paso sobre una franja de terreno de un ancho de cuatro (4) metros, dos a cada lado del eje, por donde discurrirá enterrada la tubería o tuberías que se requieran para la conducción del gas, así como para el cable de comunicaciones del gasoducto. Esta servidumbre estará sujeta a las siguientes limitaciones al dominio:

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

2. Prohibición de realizar 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 diez (10) metros 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.

3. 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.

4. Posibilidad de instalar los hitos de señalización o delimitación y los tubos de ventilación, así como de realizar las obras superficiales o subterráneas que sean neces-

sarias para la ejecución o funcionamiento de las instalaciones.

B) Ocupación temporal, como necesidad derivada de la ejecución de las obras, de la zona que se refleja para cada finca en los planos parcelarios de expropiación. 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.

Tres. Para el paso de los cables de conexión y de elementos dispersores del sistema de protección catódica:

A) Imposición de servidumbre permanente de paso sobre una franja de terreno de un (1) metro de ancho, por donde discurrirán enterrados los cables de conexión que se requieran. Para los lechos 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 un (1) metro. Esta servidumbre estará sujeta a las siguientes limitaciones de dominio:

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

2. 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.

B) Ocupación temporal, como necesidad derivada de la ejecución de las obras, de la zona que se refleja para cada finca en los planos parcelarios de expropiación. En esta zona se podrá hacer desaparecer, temporalmente, cualquier obstáculo, y se realizarán las obras necesarias para el tendido y montaje de las instalaciones y elementos anexos, ejecutando los trabajos u operaciones precisas a dichos fines.

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 proyecto, por lo que respecta a la provincia de La Rioja, en este Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en La Rioja, sita en Logroño, C/ Miguel de Villanueva, 2 – 4º; en la provincia de Álava, en el Área Funcional de Industria y Energía de la Subdelegación del Gobierno en Álava, sito en Vitoria-Gasteiz, C/ Olaguibel, 1; y, en la provincia de Vizcaya, en la Dependencia del Área Funcional de Industria y Energía de la Subdelegación del Gobierno en Vizcaya, sita en Bilbao, Plaza Federico Mollúa, 5, y presentar por triplicado, 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 afectados.

Logroño, 16 de julio de 2007.–El Director del Área de Industria y Energía de la Delegación del Gobierno en La Rioja, Ángel Hernández González.