

4. El plazo para la construcción y la puesta en servicio de las instalaciones autorizadas será de un año en contar de la fecha de publicación de esta Resolución en el «DOGC».

5. Los Servicios Territoriales en Girona podrán llevar a cabo, durante las obras y una vez finalizadas, las comprobaciones y las pruebas que consideren necesarias en cuanto al cumplimiento de las condiciones de esta Resolución. A tal fin, el peticionario comunicará a estos Servicios Territoriales, con la antelación suficiente, la fecha de comienzo de las obras y su programación, las fechas que se llevarán a cabo las pruebas y cualquier incidencia relevante.

6. La empresa enviará a los Servicios Territoriales en Girona el certificado final de obra, firmado por un técnico competente, que acredite que las instalaciones se ajustan al Proyecto aprobado y que se han cumplido las normas y los reglamentos de aplicación. A este certificado se adjuntarán los actos de las pruebas y los controles reglamentarios.

7. La empresa asegurará el correcto mantenimiento y la vigilancia de las instalaciones durante su construcción y después de su puesta en funcionamiento, para garantizar que se cumplen las condiciones reglamentarias de seguridad.

8. La Administración podrá dejar sin efecto esta autorización en caso de incumplimiento de las condiciones indicadas, de facilitar datos inexactos o por cualquier otra causa excepcional que lo justifique.

9. Esta autorización administrativa se otorga sin perjuicio de terceros y es independiente de las autorizaciones o licencias de competencia de otros organismos o entidades públicas necesarias para llevar a cabo las obras y las instalaciones aprobadas.

Contra esta Resolución, que no agota la vía administrativa, se puede interponer recurso de alzada ante el Director General de Energía y Minas, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «DOGC», sin perjuicio que se pueda interponer cualquier otro recurso que sea procedente.

Gerona, 21 de enero de 2008.—El Director de los Servicios Territoriales en Girona, Francesc Revert i Higon.

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

6.214/08. *Anuncio del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra por el que se da publicidad al Documento Único de la Denominación de Origen Protegida «Pimiento del Piquillo de Lodosa».*

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la modificación del pliego de condiciones 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 27 de julio de 2007, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa» presentó solicitud de modificación del punto 2 del artículo 9 de su reglamento ante el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, en el sentido de poder amparar bajo la citada denominación las presentaciones de conserva de pimiento en tiras y/o trozos.

La solicitud de modificación no afecta al pliego de condiciones transmitido a la Comisión Europea con la solicitud de registro, por lo que no es necesaria la tramitación de solicitud de modificación del citado pliego, establecida en el artículo 9 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas protegidas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

La citada modificación fue aprobada por el Gobierno de Navarra mediante Orden Foral 511/2007, de 20 de

noviembre, de la Consejera de Desarrollo Rural y medio Ambiente, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa» y de su Consejo Regulador.

La Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha estudiado la documentación presentada y después de solicitar documentación complementaria, el expediente se ha completado satisfactoriamente.

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.

«Pimiento del Piquillo de Lodosa».

N.º CE: (sólo para el uso en la CE).

() IGP (X) DOP

(Poner una «X» en la casilla que corresponda).

1. Denominación (De IGP O DOP)

«Pimiento del Piquillo de Lodosa».

2. Estado miembro o tercer país

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

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1 - E-28071 Madrid.

Tel.: (34) 913 475 394.

Fax: (34) 913 475 410.

Dirección electrónica: mvegaalv@mapya.es.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1 Tipo de producto (según la clasificación del anexo II).

Hortalizas - Clase, 1.6.

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

Pimientos de la variedad «piquillo», dulce, de color rojo, de pequeña longitud y diámetro medio, forma triangular, ápice agudo, destinado a conserva. De categorías extra y primera.

Frutos procedentes de la especie «Capsicum annum, L» de la variedad «piquillo», destinados al consumo humano en conserva, cuyas características principales son:

Color: Rojo fuerte. Sabor dulce. Longitud: corto, no más de 10 cm en general. Diámetro: medio de 4 a 5 cm. Forma: triangular, ápice agudo. Peso medio del fruto: entre 35 a 50 gr. Espesor de la carne: fina, unos 0,3 cm. Número de lóculos: 2-3. Porte del fruto: colgante.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

Los pimientos de esta variedad deberán presentar las siguientes características de calidad: sanos, se excluirán los frutos afectados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Frescos y enteros. Limpios. Prácticamente exentos de materias extrañas. Bien desarrollados. Exentos de daños, heridas, quemaduras, olor y/o sabor/es extraños. Los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita soportar la manipulación, el transporte y responder en la industria a los procesos de elaboración.

Las conservas de pimiento del piquillo de Lodosa amparadas por la denominación serán de las categorías comerciales extra y primera, para pimiento entero y de categoría primera para pimiento en tiras o trozos.

El contenido de cada envase será homogéneo y no contendrá nada más que pimientos de la zona de producción, de la variedad autorizada, de la calidad y calibre correspondiente a la misma categoría comercial.

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.

Todas las fases de producción, elaboración y etiquetado deben ser llevadas a cabo en la zona geográfica amparada.

Las plantaciones de la variedad autorizada, inscritas en el Consejo (registro de plantaciones), producen pimientos que son elaborados en industrias inscritas (registro de elaboradores), salen al mercado etiquetados y con contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

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

Pimientos de la variedad piquillo, seleccionados, asados a llama directa, pelados, descorazados, partidos o no y eliminadas las semillas de forma manual y envasados en la zona de producción.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado.

Las etiquetas serán autorizadas por el Consejo Regulador. Figurará obligatoriamente la mención «Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa». Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el «Consejo Regulador».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda, localizados en el Suroeste de la Comunidad Foral de Navarra.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

a) Histórico: El pimiento es, junto a otras hortalizas, uno de los cultivos tradicionales en los regadíos navarros cultivado en explotaciones familiares, y que ha proporcionado desde antiguo esta materia a la industria de la zona para su elaboración.

Mención bibliográfica a este producto, en conserva y originario de esta comarca, se encuentra en la página 386 de «El Practicón», tratado completo de cocina, escrito en 1893 y que constituyó un verdadero compendio de la cocina internacional.

El Decreto Foral 152/1986, de 6 de junio, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, autorizo con carácter provisional la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa».

b) Natural.

Orografía: La orografía de esta comarca denominada ribera meridional, o «Ribera Baja», está atravesada por el río Ebro y presenta un relieve tabular de llanuras escalonadas que desde los 500 m aproximadamente de altitud descienden a los 250 m. Cruzan la «Ribera», además del Ebro, sus afluentes Erga, Arga y Aragón, formando en sus respectivos cauces, amplios meandros con extensas y fértiles vegas.

Suelo: Predominan en esta zona suelos pardo-calizos sobre material no consolidado con perfil N(B)/C constituidos a partir de margas miocénicas. Aparecen además extensas áreas aluviales.

Clima: Semiárido y seco con un régimen de lluvias escasas. La precipitación media anual es del orden de 400 mm. El clima en esta zona es seco y caluroso de mayo a septiembre, con abundantes nieblas en invierno.

Hidrografía: Caracterizada por la presencia del río Ebro y sus afluentes el río Ega, en cuyas vegas se da la mayor producción, y el río Arga.

5.2 Carácter específico del producto.

Los pimientos de esta zona presentan unas características específicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y elaboración.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

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, es consecuencia directa de las condiciones en que se produce y las condiciones edafoclimáticas del área geográfica delimitada, con pardo-calizos sobre material no consolidado con perfil N(B)/C, constituidos a partir de margas miocénicas. Aparecen además

extensas áreas aluviales y con clima semiárido y seco con un régimen de lluvias escasas (la precipitación media anual es del orden de 400 mm).

Estos factores han dado lugar a la existencia de esta variedad bien adaptada al medio, asegurando un producto final con características propias (según se refleja en su composición química - versus características organolépticas).

Pamplona, 26 de diciembre de 2007.-El Director General de Desarrollo Rural, Jesús M.^a Echeverría Azcona.

UNIVERSIDADES

6.120/08. *Anuncio de la Universidad de Salamanca sobre extravío de título de Licenciado en Ciencias (Sección de Matemáticas).*

Se anuncia el extravío de título de Licenciado en Ciencias (Sección de Matemáticas) con número de Registro Nacional de Títulos 1977001377, de fecha de expedición 19 de febrero de 1977, de Gloria Serrano Sotelo, a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Salamanca, 1 de febrero de 2008.-La Secretaria General, Ana Belén González Rogado.

6.159/08. *Anuncio de la Universidad de Barcelona sobre extravío de título de Licenciado en Filología Eslava.*

Se anuncia el extravío de título de Licenciado en Filología Eslava de fecha de expedición 11 de julio de 2005 de Richard Wagner a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Barcelona, 21 de enero de 2008.-Lidia Pons Griera, Secretaria accidental de la Facultad.

6.179/08. *Anuncio de la Universidad de Zaragoza sobre extravío de título de Licenciado en Filosofía y Letras, división Filología, sección Filología Inglesa.*

Se anuncia el extravío de título de Licenciado en Filosofía y Letras, división Filología, sección Filología Inglesa con número de Registro Nacional de Títulos 4768 de fecha de expedición 28 de diciembre de 1982 de Mary Silvia Roche Dolan a efectos de la Orden de 8 de julio de 1988.

Zaragoza, 21 de enero de 2008.-Sr. Decano de la Facultad de Filosofía y Letras, D. Miguel Ángel Ruiz Carnicer.

6.215/08. *Anuncio de la Universidad de Málaga sobre extravío del título de Licenciado en Publicidad y Relaciones Públicas.*

A efectos de la Orden Ministerial de 8 de julio de 1988, se anuncia el extravío del título de Licenciado de Don Raúl Rojano Vera, expedido el 30 de enero de 1998 y Registro Nacional de Títulos 1999/21975.

Málaga, 31 de enero de 2008.-El Secretario General, Miguel Porras Fernández.

6.216/08. *Anuncio de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria sobre extravío de título de Licenciada en Derecho.*

Se anuncia el extravío de título de Licenciada en Derecho con número de Registro Nacional de Títulos 1996057077 de fecha de expedición 21 de septiembre de 1994 de D.^a Marisa del Carmen de León Martín a efectos de la Orden de 8 de julio de 1998.

Las Palmas de Gran Canaria, 16 de noviembre de 2007.-La Secretaria General, Carmen Salinero Alonso.