

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

28.595/08. **Anuncio de la Delegación Provincial de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía en Málaga, de convocatoria de levantamiento de actas previas a la ocupación de fincas afectadas por la instalación del Parque Eólico de Generación de Energía Eléctrica «Cerro Durán» en el término municipal de Almargen (Málaga). Expte. CG-281.**

Mediante Resolución de la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, de fecha de 20 de febrero de 2008, ha sido declarada de utilidad pública la instalación de generación de energía eléctrica «Parque Eólico Cerro Durán»,

en los términos municipales de Los Corrales y El Saucejo (Sevilla) y Almargen (Málaga), lo cual lleva implícita en todo caso la necesidad de ocupación de los bienes o de adquisición de los derechos afectados e implica la urgente ocupación a los efectos del artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa, adquiriendo la empresa solicitante, Desarrollos Eólicos S.A. la condición de beneficiaria en el expediente expropiatorio.

Por ello, esta Delegación Provincial ha acordado convocar a los titulares de bienes y derechos afectados para que comparezcan el día y hora y en el Ayuntamiento que figura en la relación anexa, en cuyo término municipal radican las fincas afectadas, para de conformidad con el citado artículo 52, llevar a cabo el levantamiento del acta previa a la ocupación y, si procediera, el de ocupación definitiva.

Los interesados, así como las personas que sean titulares de cualquier clase de derechos o intereses sobre los bienes afectados, deberán acudir personalmente o repre-

sentados por persona debidamente autorizada, aportando los documentos acreditativos de su titularidad y el último recibo del Impuesto de Bienes Inmuebles, pudiéndose acompañar, a su costa, de sus peritos y un notario, si lo estiman oportuno.

El orden de levantamiento de actas se comunicará a los interesados mediante la oportuna cédula de citación que acompaña a la Resolución, significándose que esta publicación se realiza igualmente, a los efectos que determina el artículo 59.5 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, de 26 de noviembre de 1992, respecto a aquellos interesados que en el procedimiento sean desconocidos, se ignore el lugar de la notificación, o bien, intentada la misma, no se hubiese podido practicar.

Málaga, 15 de abril de 2008.—La Delegada Provincial, María Gámez Gámez.

ANEXO

Calendario de citaciones para el levantamiento de actas previas. Exp.: CG-281. Día 27/05/2008

| Hora | Propietario y dirección | Datos de la finca | | | | Uso | Ocupación Camino (m ²) |
|-------|--|-------------------|-----------|----------------|---------------|------------------------|------------------------------------|
| | | Término Municipal | Paraje | Políg. Catast. | Parc. Catast. | | |
| 11:00 | María Barquero Fernández. C/ Juegos Olímpicos, nº 9-2, 08303 Mataró (Barcelona). | Almargen. | La Grana. | 5 | 23 | Labor o labradío seco. | 292 |
| 11:00 | María Barquero Fernández. C/ Juegos Olímpicos, nº 9-2, 08303 Mataró (Barcelona). | Almargen. | La Grana. | 5 | 18 | Olivos seco. | 184 |
| 11:00 | María Barquero Fernández. C/ Juegos Olímpicos, nº 9-2, 08303 Mataró (Barcelona). | Almargen. | La Grana. | 5 | 26 | Olivar. | 636 |
| 11:00 | María Barquero Fernández. C/ Juegos Olímpicos, nº 9-2, 08303 Mataró (Barcelona). | Almargen. | La Grana. | 5 | 25 | Olivar. | 1.130 |
| 11:30 | Juan Guerrero Morgado. C/ Juan de Toro, nº 12, 29330 Almargen (Málaga). | Almargen. | La Grana. | 5 | 19 | Labor o labradío seco. | 300 |
| 11:30 | Juan Guerrero Morgado. C/ Juan de Toro, nº 12, 29330 Almargen (Málaga). | Almargen. | La Grana. | 5 | 16 | Labor o labradío seco. | 480 |
| 11:30 | Juan Guerrero Morgado. C/ Juan de Toro, nº 12, 29330 Almargen (Málaga). | Almargen. | La Grana. | 5 | 29 | Olivar. | 480 |
| 12:00 | Andrés Barquero Lora. C/ Juan de Toro, nº 29, 29330 Almargen (Málaga). | Almargen. | La Grana. | 5 | 15 | Labor o labradío seco. | 896 |
| 12:00 | Andrés Barquero Lora. C/ Juan de Toro, nº 29, 29330 Almargen (Málaga). | Almargen. | La Grana. | 5 | 30 | Olivar. | 1.063 |

28.712/08. **Resolución de 26 de marzo de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Condado de Huelva» en el correspondiente Registro comunitario.**

El Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de inscripción en el registro comunitario o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el Boletín Oficial del Estado un anuncio de la solicitud correspondiente.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 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 que corresponda.

Por lo tanto, recibida la solicitud del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen de «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» de inscripción de esta última Denominación, procede la publicación de un anuncio sobre la solicitud de inscripción en el registro comunitario antes referido, así como la publicación del Documento único, previsto en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que figura como Anexo de esta Resolución.

La oposición a la inscripción de la denominación deberá dirigirse al siguiente órgano competente de la Comunidad Autónoma de Andalucía:

Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla s/n 41071 Sevilla.

Teléfono: 34-955032278.

Fax: 955032112.

Correo electrónico: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

Sevilla, 26 de marzo de 2008.—El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria. Fdo: Ricardo Domínguez García-Baquero.

Anexo I

Documento único.

Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen.

Escriba el nombre entre comillas: «Vinagre de Condado de Huelva».

Marque con una «X»: () IGP (X) DOP.

1. Denominación.
Nombre: Denominación de Origen Protegida (D.O.P.).

«Vinagre de Condado de Huelva».

2. Estado miembro o tercer país.

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto.

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.).

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

El «Vinagre del Condado de Huelva» es un vinagre de vino, procedente de la fermentación acética de un vino certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

1. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:

a) Acidez total mínima en acético de 70 gr/l.

b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.

c) Contenido de cenizas comprendido entre un 1 gr/litro hasta un máximo de 7 gr/litro.

d) El contenido de acetoina no será inferior a 100 mg/litro.

e) El contenido de prolina no será inferior a 300 mg/litro.

2. Las cantidades máximas de los componentes que se indican a continuación serán las siguientes:

a) Mercurio: 0,05 ppm.

b) Arsénico: 0,5 ppm.

c) Plomo: 0,5 ppm.

d) Contenido de Cobre y Zinc: 10 mg/lit.

e) Hierro: 10 mg/lit.

f) Sulfato: 2 gramos / litro, expresados en sulfato potásico.

g) Cloruros: 1 gramo / litro, expresado en cloruro sódico.

3. En cuanto a su caracterización cromática, realizada por colorimetría de transmisión, se respetarán los siguientes índices:

a) El valor máximo de claridad (L*), será 93%.

b) La intensidad del color medida por el croma (C ab) será superior a 20 unidades.

Tipos de Vinagre.

a) Vinagre Condado de Huelva.

Vinagre procedente de la fermentación acética de un vino certificado por la Denominación de Origen «Condado de Huelva», con un residual en alcohol de procedencia del vino utilizado no superior al 0,5% vol.

Análisis organoléptico:

Vista: Color de amarillo pálido a ámbar de intensidad ligera, adecuado para un vinagre del Condado de Huelva.

Nariz: Aromas acéticos con ligeras notas de vino.

Boca: Sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos de manzana, originarios de la variedad Zalema.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva.

Vinagre procedente del envejecimiento de un Vinagre Condado de Huelva, con un residual de alcohol no superior al 3% vol. Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

Análisis organoléptico:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

Vista: Color ámbar con tonos caobas, intensidad media.

Nariz: Aromas acéticos con notas a frutos secos.

Boca: Sabor vinoso, amplio y equilibrado en boca.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Vista: Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy alta.

Nariz: Aroma agresivo con intensidad acética alta, notas de vino añejo Condado de Huelva, recuerdos a vainilla, higos secos y pasas.

Boca: Sabor secante y muy ácido en boca.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Vista: Color caoba intenso, refleja el cuerpo sedoso que posee, intensidad fuerte.

Nariz: Aromas acéticos fuertes, con notas de vinos generosos, con recuerdos a la madera de roble que los cobija.

Boca: Amplio, ácido, con un rico equilibrio en boca y post-gusto largo e intenso. Recuerda a frutos secos y especias.

3.3 Materias primas (únicamente en productos transformados).

Para la elaboración de un vinagre que pueda ser certificado como vinagre con Denominación de Origen, debe proceder de un vino certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Condado de Huelva». Debe ser un vino seco, sin resto de azúcares que puedan provocar contaminaciones posteriores con levaduras.

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

No procede.

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

No procede.

3.6 Normas especiales sobre el etiquetado.

En las etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador, así como en las precintas de garantía que certifican la autenticidad del producto, figurará obligatoriamente la mención «Vinagre del Condado de Huelva».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

Los términos municipales acogidos a la D.O. «Vinagre del Condado de Huelva» son Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, extendiéndose por la llanura del bajo Guadalquivir lindando con el Parque Nacional de Doñana.

5. Vínculo con el área geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

a) Vínculo natural.

Los vinagres del Condado de Huelva se caracterizan fundamentalmente por el medio natural donde se producen y envejecen, influenciados de forma notable y singular por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, considerado como uno de los pulmones de Europa, y siendo la zona del Condado de Huelva denominada «Entorno de Doñana».

El Condado de Huelva, pertenece a la depresión del Guadalquivir, situada en el cuadrante Suroccidental de la provincia de Huelva, desde las estribaciones de la Sierra de Aracena hasta la costa, lindando con el Parque Nacional de Doñana.

La zona de producción y envejecimiento del vinagre se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados, con pendiente nunca superiores al 17%, entre altitudes comprendidas entre los 50 y los 180 m de Sur a

Norte, existiendo uniformidad en los suelos como consecuencia de la composición Larica madre.

La situación geográfica del Condado de Huelva justifica su pertenencia al ámbito climático mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos. Por tal motivo su clima es relativamente húmedo.

La media de las temperaturas máximas es bastante estable, 22,5° C.

La media de las temperaturas mínimas oscila entre 9,8° C y 11,9° C.

La temperatura media anual oscila entre los 15,8° C y 16,9° C.

El régimen pluviométrico es variable, oscilando entre 810 mm y los 716 mm.

El índice de insolación medio es de 3000 a 3100 horas de sol efectivo.

La humedad relativa oscila entre el 60% y el 80%.

b) Vínculo humano.

Los vinagres producidos en el Condado de Huelva se engloban en dos tipos:

Un primer tipo, que procede de la fermentación acética de un vino certificado por el Consejo Regulador «Condado de Huelva» mediante el método industrial de fermentación sumergida que se basa en la presencia del cultivo bacteriano en el vino para acetificar, que se satura constantemente de aire finamente sub-dividido.

Las condiciones de fermentación aplicadas para obtener este tipo de vinagre denominado «Vinagre Condado de Huelva» son de una temperatura de fermentación comprendida en el intervalo de 28-33° C y una aireación adecuada tanto en calidad como en cantidad.

Un segundo tipo, denominado «Vinagre Viejo», que a su vez, dependiendo del tiempo y del método utilizado para el envejecimiento se distinguen tres subtipos, «Vinagre Viejo Solera», «Vinagre Viejo Reserva» y «Vinagre Viejo Añada».

Tanto el Vinagre Viejo Solera como el Vinagre Viejo Reserva se envejecen por el tradicional sistema de criaderas y soleras, donde se disponen las botas o bocoyses de roble americano en cachones de forma piramidal, en donde la hilera de estas botas o bocoyses que se encuentran mas cerca del suelo se denomina solera y es de donde se realizan las sacas, una vez realizadas estas sacas se reponen estas soleras con el vinagre que se encuentra en la hilera inmediatamente superior denominada primera criadera y así sucesivamente. En el Condado de Huelva como singularidad durante todo el envejecimiento hasta la saca se adiciona o enriquece a los vinagres con el tipo de vino Generoso o Generoso de Licor certificado por la D.O. «Condado de Huelva», de manera que las bacterias acéticas se nutren del alcohol procedente de este vino, no degradando así al ácido acético ya formado, de forma que tras un proceso lento, mejora el buqué del vinagre por formación de esteres como el acetato de etilo, se aumenta la cantidad de compuestos gracias a la extracción de la madera, etc.

Para el Vinagre Viejo Solera el tiempo mínimo de envejecimiento en las botas o bocoyses de roble es de seis meses, y para el Vinagre Viejo Reserva es de doce meses.

El Vinagre Viejo Añada se envejece de forma estática por el tradicional método de «Añadas», durante un periodo mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, adicionándole tal y como se detalla anteriormente el vino Generoso y Generoso de Licor certificado por la D.O. «Condado de Huelva», proporcionándole al vinagre sus características singulares y diferenciadoras del resto de vinagres.

La arquitectura de las bodegas, donde se realiza el envejecimiento está acondicionada para mantener una temperatura constante entre 15-18° C durante todo el año, una humedad relativa lo mas alta posible, entre el 60% y 80% una buena ventilación y una orientación adecuada, consiguiéndose todo ello con techos altos, ventanas bien orientadas y un regado de los suelos de albero en las fechas de altas temperaturas, encaminado todo ello a establecer el microclima exigido para el desarrollo óptimo del envejecimiento de nuestros vinagres.

Las botas y bocoyses de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinagres durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vinagre con el oxígeno del aire,

facilitando la oxidación que favorece el añejamiento. La penetración del oxígeno a través de la madera, está calculada en 25 cm³ por litro en un año. Todo ello depende del espesor y la naturaleza de la madera.

Durante el envejecimiento se producen cambios en la composición química del vinagre envejecido que van a determinar los cambios en las características. Los fenómenos implicados incluyen:

Evaporación.

Extracción directa de la madera.

Reacción entre los componentes de la madera y el vinagre a envejecer.

Reacciones entre los compuestos de vinagre a envejecer.

Procesos químicos como oxidación e hidrólisis.

5.2 Carácter específico del producto.

1. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:

a) Acidez total mínima en acético de 70 gr/l.

b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.

c) Contenido de cenizas comprendido entre un 1 gr/litro hasta un máximo de 7 gr/litro.

d) El contenido de acetofina no será inferior a 100 mg/litro.

e) El contenido de prolina no será inferior a 300 mg/litro.

a) Vinagre Condado de Huelva.

Vinagre procedente de la fermentación acética de un vino certificado por la Denominación de Origen «Condado de Huelva», con un residual en alcohol de procedencia del vino utilizado no superior al 0,5% vol.

Análisis organoléptico:

Vista: Color de amarillo pálido a ámbar de intensidad ligera, adecuado para un vinagre del Condado de Huelva.

Nariz: Aromas acéticos con ligeras notas de vino.

Boca: Sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos de manzana, originarios de la variedad Zalema.

b) Vinagre Viejo Condado de Huelva.

Vinagre procedente del envejecimiento de un Vinagre Condado de Huelva, con un residual de alcohol no superior al 3% vol. Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

Análisis organoléptico:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

Vista: Color ámbar con tonos caobas, intensidad media.

Nariz: Aromas acéticos con notas a frutos secos.

Boca: Sabor vinoso, amplio y equilibrado en boca.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Vista: Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy alta.

Nariz: Aroma agresivo con intensidad acética alta, notas de vino añejo Condado de Huelva, recuerdos a vainilla, higos secos y pasas.

Boca: Sabor secante y muy ácido en boca.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Vista: Color caoba intenso, refleja el cuerpo sedoso que posee, intensidad fuerte.

Nariz: Aromas acéticos fuertes, con notas de vinos generosos, con recuerdos a la madera de roble que los cobija.

Boca: Amplio, ácido, con un rico equilibrio en boca y post-gusto largo e intenso. Recuerda a frutos secos y especias.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

Las características naturales anteriormente descritas influyen de forma notable en las propiedades de nuestro vinagre amparado.

Gracias a la situación geográfica en la que se encuentra situada la zona acogida a la Denominación de Origen, el proceso de oxidación se ve favorecido por las corrientes oceánicas, la alta humedad relativa y las suaves tem-

peraturas, permitiendo que el aire de calidad producido en el Parque Nacional de Doñana se haga extensible al Condado de Huelva.

La orografía de terrenos llanos, o ligeramente ondulados, facilita la llegada de este aire. La orientación y a la arquitectura de las bodegas permite que haya una buena ventilación, favoreciendo la transferencia de oxígeno a través de la madera de las botas o bocoyes de roble.

Estas condiciones climatológicas incluso hacen que sea posible el envejecimiento del vinagre en los patios confinados en las instalaciones bodegueras.

Las características de los vinagres se definen por el valor de los parámetros.

El contenido en alcohol residual se debe al enriquecimiento de los vinagres con el tipo de vino Generoso y Generoso de Licor, certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», pudiendo llegar la concentración hasta el 3% vol.

La porosidad de la madera utilizada en la fabricación de las botas o bocoyes es la adecuada para favorecer el contacto del vinagre con el oxígeno, facilitando la fermentación acética, produciéndose un contenido mínimo en acidez volátil de 70 gr/litro.

Los vinagres sometidos a envejecimiento se ven mermaados como consecuencia de la evaporación, y esto hace que tenga lugar un aumento del extracto seco, siendo a su vez favorecido por la cantidad de sustancias extraídas de la madera y por la reacción de los componentes de la madera y del vinagre a envejecer.

El riego de los suelos de albero es una práctica utilizada en las bodegas de envejecimiento de vinagre, que permite controlar las condiciones ambientales de humedad relativa y temperatura, haciéndolas estables durante todo el proceso de envejecimiento, favoreciendo el añejamiento de los vinagres y disminuyendo las mermas por evaporación.

Durante el envejecimiento, se produce una degradación de la lignina de la madera debida a la hidrólisis producida por el etanol y agua. La hidrólisis es la vía principal de cesión de sustancias de la bota o bocoy al

vinagre, influyendo en el aroma y el color de los vinagres sometidos a maduración.

Sevilla, 26 de marzo de 2008.—Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANTABRIA

31.635/08. **Resolución de la Dirección General de Industria del Gobierno de Cantabria, por la que se convoca para el levantamiento de actas previas a la ocupación de las fincas afectadas por la instalación eléctrica denominada «Línea eléctrica aérea-subterránea a 55 kV doble circuito entrada y salida de L/Puente San Miguel-Penagos en Subestación Tanos». Expte. AT 2/07.**

Por Resolución de la Dirección General de Industria de fecha 12 de noviembre de 2007, confirmada por Resolución del Consejero de Industria y Desarrollo Tecnológico de fecha 14 de abril de 2008, ha sido otorgada la autorización administrativa, aprobado el proyecto y declarada la Utilidad Pública, de la instalación eléctrica denominada «Línea eléctrica aérea-subterránea a 55 kV doble circuito entrada y salida de L/Puente San Miguel-Penagos en Subestación Tanos», conforme a lo dispuesto en los artículos 52, 53 y 54 de la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del Sector Eléctrico, y Capítulo V del Título VII del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorizaciones de instalaciones de energía eléctrica, así

como a lo previsto en la vigente Ley de Expropiación Forzosa y su Reglamento.

Dicha declaración de utilidad pública lleva implícita la necesidad de ocupación de los bienes y derechos afectados e implica la urgente ocupación a los efectos del artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa.

En su virtud, esta Dirección General ha resuelto convocar a los titulares de los bienes y derechos afectados, cuyos datos se insertan a continuación, en el Ayuntamiento de Torrelavega, en cuyo término radican las fincas afectadas para, de conformidad con el procedimiento que establece el citado artículo 52, llevar a cabo el levantamiento de actas previas a la ocupación y, si procediera, las de ocupación definitiva.

Los interesados, así como las personas que sean titulares de cualquier clase de derechos e intereses sobre los bienes afectados, deberán acudir personalmente o representados por persona debidamente autorizada, aportando los documentos acreditativos de su titularidad (escritura de propiedad o nota simple registral) y el último recibo del Impuesto de Bienes Inmuebles, pudiéndose acompañar a su costa, de sus peritos y un notario, si lo estiman oportuno.

El levantamiento de actas tendrá lugar en el Ayuntamiento de Torrelavega, el día 27 de mayo de 2008, a partir de las 9,00 horas, y se comunicará a los interesados mediante la oportuna cédula de citación, significándose que esta publicación se realiza igualmente a los efectos que determina el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y Ley 24/2001, de 27 de diciembre para notificación de la presente Resolución en los casos de titular desconocido, domicilio ignorado o aquellos que intentada la notificación no haya podido practicarse.

En el expediente expropiatorio «Electra de Viesgo Distribución, S.L.», asumirá la condición de beneficiaria.

Santander, 24 de abril de 2008.—El Director General de Industria, Marcos Bergua Toledo.