

en lugares debidamente autorizados, nunca en la propia obra.

Se garantizará la existencia y buen funcionamiento de un sistema de captación y almacenamiento de posibles fugas de aceite refrigerante de los transformadores. Este sistema será estanco y completamente independiente del utilizado para la canalización de agua de lluvia con el objeto de evitar vertidos al exterior.

Los acopios de materiales de construcción deberán estar debidamente protegidos, para evitar arrastres por lluvias.

Medidas de protección de la atmósfera:

Toda la maquinaria a emplear deberá estar dentro de los márgenes permitidos de emisión de ruidos y de gases contaminantes procedentes de los motores.

Durante la fase de construcción, para evitar la emisión de polvo a la atmósfera, se procederá, cuando las condiciones ambientales sean de sequedad prolongada, a la aplicación de riegos o métodos similares.

Medidas de protección de los bienes culturales y arqueológicos: si durante cualquier fase de la realización del proyecto aparecieran indicios de restos arqueológicos se detendrán los trabajos en la zona afectada y se comunicará al departamento correspondiente de la Consejería de Cultura para su evaluación, de acuerdo con lo establecido en artículo 84 de la Ley de Cantabria 11/1998 del 13 de Octubre sobre Patrimonio Cultural de Cantabria. Medidas correctoras complementarias

Protección del sistema hidrogeológico:

El emplazamiento destinado a parque de maquinaria se hará teniendo en cuenta criterios de conservación la calidad del agua superficial y subterránea. Por ello, los lugares más adecuados serán aquellos alejados de zonas de gran permeabilidad o en las que se afecte directa o indirectamente al sistema hidrológico. En ningún caso se encontrará a distancias inferiores a 100 metros de ríos o arroyos.

En caso de derrames o escapes de sustancias potencialmente contaminantes, se procederá a recogerlos con materiales absorbentes al efecto, como sepiolita; posteriormente deberán ser gestionados de manera adecuada a sus características de residuo peligroso.

Protección del suelo: se conservará y protegerá el suelo en las áreas que no vayan a ser ocupadas, minimizando la compactación del suelo durante las obras y reduciendo a lo imprescindible el tráfico y el estacionamiento de maquinaria, las zonas de acopios de materiales, etc.

Protección de la atmósfera:

Se evitará la realización de actividades que produzcan la movilización de polvo o partículas en momentos adversos en cuanto a la climatología y los vientos reinantes (> 40 km/h). Ello implica la incorporación de la previsión atmosférica a la planificación de las mismas.

Se acondicionarán las zonas de tránsito de vehículos y se instalará un sistema de limpieza que impida la salida de los mismos a las carreteras de uso público con restos de tierra en las ruedas.

Tras la puesta en marcha de la subestación, se deberá realizar un control de la radiación emitida en el ámbito cercano a la misma, con el fin de comprobar su correcto funcionamiento y revisar que se encuentra dentro de los niveles de seguridad recomendados. Las mediciones deberán tomarse de acuerdo con el procedimiento y la valoración marcada por la normativa vigente.

Se deberá mantener, por tanto, una vigilancia y control periódico de las radiaciones emitidas por la subestación, proponiéndose que se efectúen lecturas de los niveles de radiación anualmente. Los resultados deberán ser remitidos a la Dirección General de Medio Ambiente, al objeto de comprobar y verificar el correcto funcionamiento de las instalaciones.

En cualquier caso, a falta de una normativa estatal que establezca Niveles de Referencia admisibles, en evitación de riesgos interesa el no sobrepasar los siguientes valores límite de exposición recomendados por el IRPA (International Radiation Protection Association) / IC-NIRP (International Comisión on Non-Ionizing Radiation Protection), organismos ambos vinculados a la Organización Mundial de la Salud y creado, el segundo de ellos, en el seno del primero.

Límites IRPA para la exposición a campos eléctrico y magnético:

Tipo de exposición	Duración	Campo magnético - μT	Campo eléctrico - kV/m
Público en general.	Continua.	100	5
	Periodos cortos.	1.000	10
Laboral.	Continua.	500	10
	Periodos cortos.	5.000	30

Protección del paisaje:

El apantallamiento de las instalaciones, así como las labores de restauración y revegetación de todas las superficies afectadas por las obras, se efectuará inmediatamente después de la fase de construcción.

Se abstendrá de instalarse cualquier tipo de rótulo publicitario que genere un aumento de su atracción visual.

Durante las obras, se cuidará del entorno, con una adecuada y ordenada situación de los acopios, parque de vehículos y limpieza diaria de las zonas ocupadas y de trabajo. Las instalaciones provisionales se situarán en zonas poco visibles y su color será poco llamativo.

Gestión de residuos:

Previamente al comienzo de las obras, en base al análisis tanto de las actividades de obra como de las de mantenimiento, y para cada una de las tipologías de residuos identificadas, se examinarán las posibilidades reales (por orden creciente de preferencia) de: minimización del residuo, reutilización/reciclaje interno o externo y vertido en instalación autorizada y adecuada al tipo de residuo o entrega a gestor autorizado.

Hasta que se produzca la entrega de los residuos al gestor correspondiente, deberán estar almacenados y acopiados en la forma y el lugar más apropiado para ello.

Las conclusiones de este análisis serán distribuidas por escrito a todo el personal de obra y mantenimiento.

Siempre que deba realizarse una extracción o sustitución del hexafluoruro de azufre (SF6), el gas extraído deberá ser convenientemente retirado por gestor autorizado, para que proceda a su tratamiento/eliminación.

Medidas correctoras de los impactos sobre el patrimonio cultural: no obstante la inexistencia de impactos previsible sobre el patrimonio cultural, derivados de la ejecución del proyecto, y de acuerdo con la Ley 11/1998, de 13 de Octubre, de Patrimonio Cultural de Cantabria, si en el curso de la ejecución del proyecto apareciesen restos u objetos de interés arqueológico o cultural, se paralizarán inmediatamente las obras, tomándose las medidas oportunas para la protección de los bienes aparecidos y debiéndose comunicar el descubrimiento a la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte.

Segundo.-Declarar la utilidad pública de la instalación eléctrica que se autoriza, conforme a lo dispuesto en los artículos 52 y siguientes de la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, que llevará implícita en todo caso, la necesidad de ocupación o de adquisición de los derechos afectados de los propietarios con los que el solicitante no ha llegado a un acuerdo e implicará su urgente ocupación a los efectos del artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954.

Contra esta Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada ante el Consejero de Industria y Desarrollo Tecnológico del Gobierno de Cantabria en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a su notificación, de acuerdo con lo establecido en los artículos 114 y siguientes de 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.

Santander, 28 de agosto de 2008.-El Director General de Industria, Marcos Bergua Toledo.

57.674/08. **Anuncio de información pública de la Dirección General de Industria de la Consejería de Industria y Desarrollo Tecnológico de la Comunidad Autónoma de Cantabria de solicitud de autorización administrativa de instalación eléctrica y declaración en concreto de utilidad pública. Expediente AT-266-07.**

A los efectos previstos en los artículos 3, 8 y 10 del Decreto 6/2003, de 16 de enero (B.O.C. de 29 de enero de 2003), así como en lo previsto en los artículos 52, 53 y 54 de la Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del Sector Eléctrico, además de la vigente Ley de Expropiación Forzosa y su Reglamento, que resultan de aplicación supletoria conforme a lo dispuesto en el artículo 55 de la Ley 54/1997, se somete al trámite de información pública la petición de autorización administrativa y declaración, en concreto, de utilidad pública para la construcción de la instalación eléctrica:

«L.A.M.T. 12/20 kV acometida subterránea a nuevo CT Reocín de los Molinos». Peticionario: Electra de Viesgo Distribución, S.L.

Lugar donde se va a establecer la instalación: Reocín de los Molinos, t.m. de Valdeprado del Río.

Finalidad de la instalación: Sustitución CTI Reocín de los Molinos. Mejorar y evitar el impacto visual de los conductores en dicho núcleo rural.

Características de la instalación:

LMT Aérea:

Tensión: 12 kV.

Longitud de la línea: 150 metros SC.

Tipo: LA-56.

Sección: 54,6 mm cuadrados Al-Ac.

Origen de la línea: Apoyo n.º 46 (proyectado) LMT Villanueva de la Nía.

Final de la línea: Apoyo n.º 2 (proyectado).

LMT Subterránea:

Tensión: 12 kV.

Longitud de la línea: 30 metros.

Tipo: RHZ-1.

Sección: 3(1x150) mm cuadrados Al.

Origen de la línea: Paso a subterráneo nuevo apoyo n.º 3.

Final de la línea: Celdas nuevo CTP Reocín de los Molinos.

Centro de transformación:

Denominación: CT Reocín de los Molinos.

Tipo: Edificio prefabricado.

Potencia: 400 kVA.

Relación de transformación: 12000/420-242 V.

Presupuesto: 260.156,53 euros.

La declaración, en concreto, de utilidad pública en virtud de lo establecido en el artículo 54 de la Ley 54/1997, llevará implícita en todo caso la necesidad de ocupación de los bienes o de adquisición de los derechos afectados e implicará la urgente ocupación a los efectos del artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa. En el correspondiente expediente expropiatorio la peticionaria de la instalación asumirá, en su caso, la condición de entidad beneficiaria.

Lo que se hace público para conocimiento general y especialmente para los propietarios de los terrenos y demás titulares afectados por la ejecución de las obras, cuya relación se inserta al final de este anuncio, todo ello en orden a que por cualquier interesado pueda ser examinado el proyecto de la instalación en la Dirección General de Industria, sita en la calle Castelar n.º 13, principal derecha, 39004 Santander, y formularse al mismo tiempo, en el plazo de veinte días, contado a partir del día siguiente al de la publicación de este anuncio, cualesquiera alegaciones que se consideren oportunas, incluyendo las procedentes, en su caso, por razón de lo dispuesto en el artículo 161 del Real Decreto 1955/2000, así como aportar por escrito los datos oportunos para subsanar posibles errores en la relación indicada.

Asimismo, la presente publicación se realiza a los efectos de notificación previstos en el apartado 5 del artículo 59 de 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.

Relación de bienes y derechos afectados. Proyecto: «L.A.M.T. 12/20 Kv acometida subterránea a nuevo CT Reocín de los Molinos».

Término municipal: Valdeprado del Río.

Finca n.º: 1. Titular: Clotilde Bernardo Agüayo. Descripción: 39249 - Bárcena de Ebro, Valderredible - Cantabria. Municipio: Valdeprado del Río. Pol: 48. Par: 206. Vuelo: metros lineales: 44,00; servidumbre de paso: 655 m²; ocupación temporal: 153 m². Apoyo: n.º de apoyo: 46 - 1; superficie expropiada en pleno dominio (superficie de apoyo): 4,00 m². Naturaleza: prado - matorral.

Santander, 29 de agosto de 2008.-El Director General de Industria, Marcos Bergua Toledo.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA

57.669/08. *Anuncio de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, por el que se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y a su documento único.*

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y 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, con fecha 28 de diciembre de 2004, la Asociación Profesional para el Desarrollo del Queso Camerano presentó la solicitud de inscripción de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» ante la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.

La Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria ha estudiado la documentación presentada y considera que cumple el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo.

En cumplimiento de lo que establece el artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo, la autoridad competente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud y el otorgamiento de un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud y en cumplimiento con el artículo 6 del 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 las Indicaciones Geográficas Protegidas, que dispone que una vez comprobada la solicitud de inscripción en el Registro comunitario, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará, en el «Boletín Oficial del Estado», un anuncio de la solicitud correspondiente que incluya el documento único previsto en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» y a su documento único, que consta en el anexo de este anuncio.

De acuerdo con el artículo 6.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, en el plazo de dos meses, a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las solicitudes de registro de una denominación de origen, cualquier persona física o jurídica que esté establecida o resida legalmente en España, cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá oponerse al registro pretendido, mediante la correspondiente declaración de oposición, dirigida a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.

El expediente podrá ser examinado en la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria (Avda. de la Paz 8-10, 26071 Logroño, La Rioja).

En fecha 11 de noviembre de 2006 se publicó en el BOE resolución de 18 de octubre de la Dirección General

de Industria Agroalimentaria y Alimentación por la que se daba publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Queso Camerano».

El 10 de marzo de 2007, se publicó en el BOR la resolución de 2 de marzo de 2007 del Instituto de Calidad de La Rioja, por la que se adopta la decisión favorable para el registro de solicitud de la denominación de origen protegida «Queso Camerano» publicándose en el anexo el pliego de condiciones. El 14 de junio de 2007, se publicó una corrección de errores a esta resolución que modificaba el pliego de condiciones. Esta corrección de errores afecta al contenido de la ficha resumen.

Por lo que, teniendo en cuenta el cambio de normativa con la publicación del Reglamento (CE) 510/2006 y el Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, el documento único publicado en el anexo sustituye la ficha resumen de la solicitud de registro de la D.O.P. «Queso Camerano», publicada en la resolución de 18 de octubre de 2006.

Logroño, 4 de septiembre de 2008.-El Director General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, Pedro Manuel Sáez Rojo.

Anexo

Documento único

Reglamento (CE) número 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Denominación de origen protegida «Queso Camerano».
N.º CE:

() IGP (x) DOP

1. Denominación de DOP: «Queso Camerano».
2. Estado miembro o tercer país: España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto.

Clase 1.3 Quesos.

3.2 Descripción del producto.

Se establecen cuatro tipos de queso:

Queso Camerano fresco: elaborado con leche de cabra, pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta blanda. No madurado. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde, entre 200-800 gramos. Sabor entre dulce y ácido, muy desarrollado y definido. Extracto seco mínimo 40 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 35 por ciento, cloruro sódico máximo 1,5 por ciento y pH mínimo 6.

Queso Camerano tierno: elaborado con leche de cabra pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta semidura, con una curación mínima de 15 días. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos, corteza claramente definida sin mohos externos, o con algún moho incipiente; pasta de blanco a tonos blanco marfil, textura semidura a blanda y sin ojos. Sabor intenso, definido y con un toque ácido. Extracto seco mínimo 40 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 35 por ciento, cloruro sódico máximo 2 por ciento y pH 4,8-5,5.

Queso Camerano semicurado: elaborado con leche de cabra, pasteurizada, cuya curación tiene un mínimo de 30 días. Forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos, corteza claramente definida y con mohos externos de color pardo verdoso, textura de dura a semidura y con muy pocos ojos o ninguno. Sabor intenso definido y con un toque ácido. Extracto seco mínimo 50 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 45 por ciento, cloruro sódico máximo 3 por ciento y pH 4,9-5,6.

Queso Camerano curado: elaborado con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una curación mínima de 75 días, forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas del molde, entre 200-1200 gramos de peso, corteza claramente definida y con mohos externos mayoritariamente de color pardo verdoso y pasta de blanco a blanco marfil, textura firme dura y con muy pocos ojos o ninguno. Sabor intenso y definido. Extracto seco mínimo 50 por ciento, materia grasa sobre extracto seco mínimo 45 por ciento, cloruro sódico máximo 3 por ciento y pH 4,9-5,6.

3.3 Materias primas.

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos, será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas de las razas Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces, de las ganaderías inscritas en los Registros del Consejo Regulador, que presente las siguientes características:

Limpia y sin impurezas.

Exenta de calostros y de productos medicamentosos y conservantes.

La composición de la leche en la explotación, será:

Proteína: 3,3 por ciento mínimo.

Materia grasa: 4,0 por ciento mínimo.

Extracto seco total: 13% mínimo.

Acidez máxima (a la entrada en la quesería): 15.ºDomic.

pH: 6,5 mínimo.

La leche debe cumplir la reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

3.4 Alimentación del ganado.

La alimentación será fruto del pastoreo de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso. Se complementa con la utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, rastrojos de hortícolas, pulpa de remolacha y desechos de la industria conservera, así como judía y guisante y complemento de alto valor nutritivo, basado en paja con guisante, avena, maíz, habas, alfalfa deshidratada y veza.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

Todo el proceso referente a la obtención de la leche apta para elaborar queso Camerano, así como la elaboración del queso, su maduración, curación y envasado se realizarán dentro del área geográfica delimitada.

La leche, una vez ordeñada, se enfría por debajo de 8 °C, si se recoge diariamente y de 6 °C si se hace al día siguiente. La recogida del transporte, se realiza en cisternas isotérmicas o frigoríficas, u otro sistema que garantice su calidad, sin superar 10 °C de temperatura.

Una vez en la sala de recepción de la quesería se filtra y si procede de diferentes ganaderías, se somete a higienización por centrifugación o método similar. Se almacena a una temperatura no superior a 6 °C si va a ser elaborada en las 36 horas siguientes a su recepción y a 4 °C o menos si se va a elaborar pasadas 48 horas. Se pasteuriza a 71,7 °C durante 15 segundos. Se adiciona cloruro cálcico, en un máximo de 250 mg/kg de leche utilizada y bacterias productoras de ácido láctico. La coagulación de la leche se provoca con cuajo de cabrito, cordero o industrial. Obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos hasta conseguir que los granos adquieran el tamaño adecuado.

Se podrá realizar el recalentamiento en los quesos semicurados y curados y consistirá en elevar la temperatura de 2 °C a 5 °C por encima de la temperatura de cuajado.

Tras eliminar el suero, se introduce la cuajada en moldes con forma de cilla y se prensa por gravedad u otro procedimiento hasta conseguir el pH adecuado. La salazón se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico. La concentración de la salmuera se mantendrá entre 15º Be y saturación. El tiempo máximo de permanencia del queso en salmuera será de 15 horas. Durante la maduración se efectúan las prácticas de volteo y limpieza, así como los tratamientos externos correspondientes.

Las cámaras de maduración estarán a una humedad relativa superior al 80 por ciento y una temperatura entre 9 y 15 °C. La conservación-curación se realiza entre 5 y 10 °C.

3.6 Normas específicas de envasado.

Los quesos tiernos, semicurados y curados podrán presentarse con su corteza natural, y recubiertos de film retráctil al vacío, bolsa de papel o papel de celofán. Los quesos frescos se presentarán en tarrinas o envases termoformados, esto también será posible para los quesos tiernos. Los quesos con una curación prolongada podrán tratarse con aceite de oliva en la corteza.

La presentación comercial siempre será la pieza completa del queso.