

#### 4. Descripción del pliego de condiciones.

##### 4.2 Nombre: «Sierra de Cádiz».

4.3 Descripción: Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (Olea Europea L) de las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huelva, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina y que respondan a las siguientes características: acidez máxima 0,6 %; Índice de peróxidos: 18 m.eq. de oxígeno activo por kg; Absorbancia ultravioleta (k270): máximo 0,20; Humedad: máximo 0,1 por 100; impurezas: máximo 0,1 por 100; Puntuación organoléptica en panel de cata mínimo de 6,7 puntos.

Aceites de aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligeramente amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.

##### 4.4 Zona geográfica.

Situación y delimitación de la zona.—La zona de producción, elaboración y envasado, es una subcomarca natural dentro de la Sierra de Cádiz, y ocupa la zona noreste de dicha provincia. Se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar y Algodonales, y cerrando por el sudoeste la Sierra de Grazalema. Está situada junto al Parque Natural «Sierra de Grazalema», perteneciendo a éstos dos de los municipios que la integran. Este hecho pone de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio.

Municipios que la integran.—Comprende ocho municipios de la provincia de Cádiz: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Zahara de la Sierra, Puerto Serrano y cuatro de la provincia de Sevilla: Coripe, Pruna, Algámitas y Villanueva de San Juan.

Zona de elaboración y envasado.—La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

4.5 Prueba del Origen.—Las plantaciones de olivar, almazara y/o plantas envasadoras inscritas en los registros del Consejo Regulador, serán sometidas a inspecciones periódicas para seguimiento y comprobación del cumplimiento de los deberes de los inscritos.

En las inspecciones sobre las plantaciones de olivar se tomarán datos relacionados con el estado sanitario de las plantaciones y los tratamientos fitosanitarios realizados. En las inspecciones sobre almazaras y/o plantas envasadoras se podrán tomar muestras de productos y datos relacionados con la recepción de las aceitunas, con la elaboración y almacenamiento del aceite, y con el volumen de producción.

La almazara y/o planta envasadora inscrita, presentará una solicitud de certificación de un lote de producto, en impreso formalizado, para que el Consejo Regulador realice la toma de muestra correspondiente y después los depósitos serán precintados hasta el envasado.

Para que un lote de producto pueda ser certificado, deberá cumplir los requisitos administrativos, técnicos y reglamentarios establecidos en el Reglamento y Manual de Calidad. El Consejo Regulador resolverá la concesión o no de la certificación, atendiendo al expediente presentado con los datos de las inspecciones, los resultados analíticos y otros documentos que obren en sus archivos.

Concedida la certificación, éste se envasará bajo el control del Consejo Regulador. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen, en la que además del nombre «Sierra de Cádiz» y logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

4.6 Método de obtención.—La elaboración se limita a extraer de la aceituna su jugo conservando todas las características de éste, y obteniendo un zumo natural de apreciadas características.

A continuación detallamos el método de obtención del aceite de oliva virgen en la Denominación de Origen Sierra de Cádiz:

Factores fijos y técnicas de cultivo.—Las plantaciones tradicionales superan los 100 años, con fuertes pendientes y alto grado de parcelación. El olivar es de secano, se practica el laboreo, incluso en las parcelas no mecanizables se sigue labrando con mulos.

Recolección y transporte.—Es necesario tener en cuenta dos factores; la época y el sistema:

La recogida comienza aproximadamente en el mes de noviembre, finalizando en el mes de febrero o marzo. Los sistemas de recolección son diferentes, tendiendo

siempre a los sistemas tradicionales que causan el menor daño posible al fruto.

Condición indispensable en la Sierra de Cádiz es separar el fruto procedente del árbol, del caído en el suelo.

Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible.

Recepción del fruto.—Las aceitunas llegan a la almazara con una separación previa de los frutos procedentes del suelo y del vuelo.

Fases del proceso de elaboración.—Para ello se utiliza la maquinaria y proceso más adecuados con el fin de obtener el mejor aceite de oliva virgen extra. Las fases son: Limpieza y lavado; almacenamiento; molienda; batido; Separación de las fases líquidas y sólidas (sistemas de dos o tres fases); Separación de fases líquidas (por centrifugación o con sistema mixto).

Envasado y almacenamiento.—El almacén o bodega es el lugar donde el aceite va a permanecer hasta su comercialización. Los aceites virgen extra amparados se envasarán siempre en vidrio. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación de origen, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la denominación de origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto. Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

4.7 Vínculo.—La mezcla natural de variedades en la zona, teniendo como principal la Lechín, unido a las características y peculiaridades de una comarca Serrana como la que nos ocupa, nos lleva a obtener un aceite de oliva virgen extra con unas cualidades diferenciadas conocido desde tiempos remotos como «aceite de la Sierra de Cádiz».

Vínculo histórico: A lo largo del tiempo se ha reflejado en diversos escritos y pasajes la tradición olivarera de esta zona, a continuación detallamos algunos de los más representativos: Olvera cuyo nombre procede del nombre musulmán Wubira, que a su vez surge de la existencia en sus tierras de multitud de oliveras.

Algodonales, aparece en los escritos del libro Hnos. de las Cuevas de obras de Madoz, Igartuburu, etc. del siglo XVIII, que hablan que en Algodonales los aceites son primerísimos en cantidad y calidad.

Recalcar también la tradición que existe en Pruna en el hay una fábrica familiar de aceite funcionando en la actualidad, que comenzó en 1886.

Por otro lado el Diccionario Geográfico Ilustrado de 1833 nos proporciona el dato de que en Setenil de las Bodegas, había 4 fábricas de aceite.

En la bibliografía antes citada, cuando se refiere a Zahara de la Sierra, cita la existencia de un magnífico aceite al que califica como agreste, montaraz, frutado como ningún otro.

En El Gastor, funcionaban en la posguerra cuatro molinos de aceite, de los cuales dos de ellos se conservan en la actualidad como reliquias del pasado.

Vínculo natural:

Factores naturales:

Orografía: La comarca de la Sierra de Cádiz se encuentra sobre dos constituciones geográficas distintas; por un lado el macizo de Grazalema y por otra parte la zona noroeste donde se encuentra los términos de producción del olivar propiamente dichos, separadas ambas por el río Guadalete.

Suelos: Los suelos de la Sierra de Cádiz son pobres admitiendo pocos cultivos, excepto los herbáceos en las zonas de campiña y el olivar, en zonas con más pendientes.

Clima: La Sierra de Cádiz tiene una climatología muy distinta a la del resto de la provincia, originada por el aumento de la altitud hasta 1800 metros. Es de las zonas más frías de la provincia de Cádiz, debido al alejamiento del mar. Tiene una pluviosidad de más de 600 litros/año.

Condiciones de Producción: El olivar en la Sierra de Cádiz se ubica en zonas donde es difícil desarrollar otro cultivo, debido a la facilidad de este cultivo para asentarse en terrenos marginales, en pendientes y en tierras pedregosas. Son explotaciones pequeñas, muchas de ellas

entre 5 y 10 hectáreas, en las que se cultiva principalmente olivar.

En general, son olivares viejos y localizados en terrenos difíciles de mecanizar, pues debido a su mayor adaptabilidad han sido implantados en los terrenos más marginales. El laboreo y recolección de las parcelas de olivares con mulos se realiza todavía en la actualidad debido a las importantes pendientes que existen en muchas de las parcelas.

##### 4.8 Estructura de Control.

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Cádiz».

Dirección: Polígono Industrial de Olvera, s/n, 11690 Olvera (Cádiz).

Teléfono: 34-956130034.

Fax: 34-956120511.

El Consejo Regulador cumple la norma EN-45011.

4.9 Etiquetado.—Una vez obtenido el certificado por parte del Consejo Regulador, la almazara o planta envasadora podrá envasar su aceite conforme a lo establecido el Reglamento de la Denominación de Origen.

Las etiquetas serán autorizadas por el Consejo Regulador, y en ellas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Sierra de Cádiz».

Las contraetiquetas serán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

##### 4.9 Requisitos Nacionales.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.

Orden de 25 de enero de 1994, por lo que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

Ley 24/2003 de 10 de julio, «Ley de la viña y el vino».

31.513/06. **Resolución de 3 de abril de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Montes de Toledo».**

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 modificación del Pliego de Condiciones, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud de modificación y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos del pliego de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Toledo», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de

un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 3 de abril de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

#### ANEXO

#### Solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP «Montes de Toledo»

Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo

«Montes de Toledo» DOP (X) IGP ( )

Modificación o modificaciones solicitadas:

Rúbricas del pliego de condiciones:

	Nombre.
X	Descripción.
X	Zona geográfica.
	Prueba del origen.
	Método de obtención.
	Vínculo.
	Etiquetado.
	Requisitos nacionales.

Modificaciones solicitadas:

Descripción del producto: La modificación relativa al índice de peróxido se justifica por el hecho de no haberse tenido en cuenta para el establecimiento del límite superior la influencia que sobre este parámetro ejercen las condiciones climáticas de cada campaña. A pesar de que la variedad cornicabra presenta generalmente un índice de peróxido inferior a 12 Meq O<sub>2</sub>/kg, este valor se ve incrementado de forma natural si la aceituna ha soportado bajas temperaturas cuando aún estaba en el árbol.

En lo relativo a la valoración organoléptica mínima, se trata tan solo de adaptar el anterior requisito a lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 796/2002 de la Comisión, de 6 de mayo de 2002 (anexo XII).

Zona geográfica: La inclusión de Carmena se debe a que es limítrofe con la zona actual y forma un conjunto homogéneo con el resto en lo referente a variedades utilizadas, técnicas de cultivo y producción de aceite; así como desde el punto de vista climatológico, geológico, edafológico, etc., lo que da lugar a que el aceite producido en él presente las mismas características que el protegido por la D.O.P. Montes de Toledo.

Ficha resumen actualizada de la DOP «Montes de Toledo»

Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo «Montes de Toledo»

DOP (X) IGP ( )

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.—Nombre: Dirección General de Mercados Alimentarios de Castilla-La Mancha. Consejería de Agricultura, Dirección: C/ Pintor Matías Moreno, 4, 45002 Toledo. Teléfono: 925 266 708-7. Fax: 925 266 722. E-mail: federicol@jccml.es.

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite «Montes de Toledo».

2.2 Dirección: C/ Alférez Provisional, 3; 45001 Toledo.

Tel.: 34-925-257402.

Fax: 34-925-257402.

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

3. Tipo del producto: Aceite de oliva – Clase 1.5 – del anexo II del Tratado.

4. Descripción del pliego de condiciones (Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1 Nombre: Montes de Toledo.

4.2 Descripción: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo de la variedad Cornicabra.

El aceite de la Denominación de Origen «Montes de Toledo» se caracteriza por su alto contenido de ácido oleico y bajo de ácido linoleico, poseyendo un alto contenido en polifenoles totales, lo que le confiere una marcada estabilidad, cualidad por la que es apreciado y distinguido en el comercio.

Acidez: Máximo 0,7 %

Índice de peróxido: Máximo 15 meq O<sub>2</sub>/kg.

Absorbancia al ultravioleta K 270: Máximo 0,15.

Humedad: Máximo 0,1 %.

Impurezas: Máximo 0,1 %.

Valoración organoléptica: Virgen Extra.

El color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el amarillo dorado hasta el verde intenso.

Desde el punto de vista organoléptico los aceites de esta variedad presentan una gran sensación de densidad en boca, siendo frutados y aromáticos, a la vez que presentan valores medios de amargo y picante, con un aroma muy equilibrado siempre que esté en el grado de maduración óptimo.

4.3 Zona geográfica: Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del suroeste de la provincia de Toledo y noroeste de la de Ciudad Real, teniendo como eje central la formación montañosa de los Montes de Toledo.

La zona geográfica de producción está formada por 104 términos municipales pertenecientes a las provincias de Toledo y Ciudad Real. De estos términos municipales, 82 corresponden a Toledo y 22 a Ciudad Real.

4.4 Prueba del Origen: Las aceitunas proceden de olivares situados en la zona de producción en los que se ha constatado el cultivo de la única variedad autorizada. El aceite se obtendrá en las almazaras que hayan superado el proceso de certificación. Así mismo, el aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras certificadas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación. El organismo de control establecerá un plan de vigilancia que abarcará toda la vida comercial del aceite. Una contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

4.5 Método de obtención:

1. Olivar, recolección y transporte: En cuanto a suelos se refiere el olivar deberá presentar las características siguientes:

Tolerancia a los carbonatos (0,33% a 76%); Materia orgánica superior al 1%; P2O5 m 50 ppm; K2O m 100 ppm; N m 1%; Arcilla < 25%.

La recolección se realizará directamente del árbol por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, debiendo variar éstos en sucesivas campañas para limitar el deterioro del olivo.

Sólo podrá utilizarse para la D.O. aceituna de vuelo y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.

El sistema de transporte será siempre a granel, en remolques o en contenedores rígidos.

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

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

La velocidad del transporte deberá acomodarse a la calidad de la vía para evitar el aplastamiento del fruto.

2. Patios. Recepción del fruto: Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades.

Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la descarga separada para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas.

Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

Los patios contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas.

Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario.

Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudieran dañar a éstos.

El atrojamiento es incompatible con la D.O. «Montes de Toledo».

3. Procesado del fruto. Elaboración: El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.

Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

Se deberán mantener tiempos de batido no superiores a 60 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no deberá superar los 30 °C medidos en el punto más desfavorable.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 35 °C.

Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

4. Almacenamiento, transporte de granel y envasado: Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del Aceite de la D.O. «Montes de Toledo» descritos anteriormente. Para ello contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios acreditados para ello.

El almacenamiento de los aceites calificados como D.O. deberá realizarse preferiblemente en interior y exclusivamente en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, opacos a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O. En caso de almacenamiento exterior, los depósitos deberán estar adecuadamente protegidos contra cambios de temperatura y de la luz.

Todos los depósitos deberán tener tapadera, ser tronco-cónicos o de fondo de plano inclinado para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica. No se permitirán depósitos de fondo plano horizontal.

Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25 °C.

El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna adecuados para productos líquidos alimentarios de acero inoxidable, con certificado de limpieza de la empresa transportista.

El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.

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

El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada.

4.6 Vínculo con el medio: La zona de producción presenta unas características homogéneas, en lo que a condiciones edafoclimáticas se refiere, que proporcionan unas condiciones favorables para el cultivo del olivo. Las prácticas de cultivo tradicionales constituyen un elemento de gran importancia para la conservación del medio. La principal característica diferenciadora de los aceites de los Montes de Toledo es que proceden de una única variedad: la cornicabra, cuyo cultivo ocupa la práctica totalidad de la superficie dedicada a olivar, presentando una gran adaptación a su medio físico. Esta interacción del árbol con el medio es la causa de que se produzcan aceites de excelente calidad y con características diferenciadoras propias.

El origen del cultivo del olivo en la zona, introducido por las colonizaciones fenicias y griegas, se potenció en tiempos del imperio romano. Existen referencias a este cultivo en gran cantidad de documentos desde la dominación musulmana hasta el siglo XVIII, con dominio de la producción destinada al autoabastecimiento. Desde el siglo XVIII hasta la actualidad se produce una gran expansión, alcanzando la relevancia que posee en la actualidad como uno de los principales sectores económicos de la zona.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite «Montes de Toledo».

Dirección: C/ Alférez Provisional, 3; 45001 Toledo.

Teléfono y Fax: 34-925 25 74 02.

Autorización: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 15 de octubre de 1998 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha, n.º 50, de 22-10-98).

4.8. Etiquetado: En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación y la mención: «Denominación de Origen Montes de Toledo». Los envases en los que se expida para su consumo irán provistos de precinta de garantía y etiquetas o contraetiquetas numeradas facilitadas por el órgano de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.9. Requisitos nacionales: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, de 9 de mayo de 1998, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (D.O.C.M. n.º 23 de 22-05-98).

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

30.575/06. *Anuncio de la Confederación Hidrográfica del Ebro sobre la convocatoria del levantamiento de las actas previas a la ocupación de los bienes afectados por la obra Embalse de Montearagón. Proyecto de línea aérea de media tensión y centro de transformación de 160 kVA. Para suministro eléctrico definitivo a la presa de Montearagón. Expediente 1. Término municipal Fornillos-Huesca. Beneficiario: Diputación General de Aragón.*

Por Acuerdo del Consejo de Ministros de fecha 8 de julio de 1994 fueron declaradas de urgente ejecución las obras de referencia, a fin de que sea de aplicación en las expropiaciones el procedimiento previsto en el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954.

En consecuencia y en uso de las atribuciones que tiene conferidas, la Presidencia de esta Confederación en resolución de fecha 2 de mayo de 2006, ha tenido a bien convocar en los locales del Ayuntamiento de Huesca, el día 6 de junio de 2006, a las diez horas y treinta minutos, a todos los propietarios afectados por el procedimiento y que se expresan en la relación expuesta en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Huesca, en la Secretaría General de la Confederación Hidrográfica del Ebro. Paseo Sagasta, 24-28, de Zaragoza, y en el Boletín Oficial

de la Provincia de Huesca, para que sin perjuicio de trasladarse al terreno, si alguno así lo solicita, se proceda al levantamiento de actas previas a la ocupación de las respectivas fincas.

A dicho acto, al que deberán asistir inexcusablemente el Representante de la Administración y el Perito de la Beneficiaria, así como el Alcalde de Huesca, o Concejal en quien delegue, podrán asistir los propietarios ejercitando los derechos que al efecto determina el mencionado Artículo 52 en su párrafo 3.º

Esta publicación a tenor de lo dispuesto en el art. 59.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, servirá como notificación a los posibles interesados no identificados, a los titulares de bienes y derechos que sean desconocidos y aquellos que se ignore su paradero.

Zaragoza, 2 de mayo de 2006.—La Secretaria General, M.ª Teresa Santos Ruiz de Eguilaz. Rubricado.

30.706/06. *Anuncio de la Demarcación de Costas en Valencia notificando la aprobación por Orden ministerial de la corrección de la anchura de servidumbre de protección en el deslinde de los bienes de dominio público marítimo-terrestre en el tramo de costa comprendido entre la Plaza de la Safor y el límite con el término municipal de Xeraco, en el T.M. de Tavernes de Valldigna (Valencia). Ref.: DL-6/1-Valencia.*

Se comunica lo siguiente a los afectados desconocidos, a aquellos cuyo domicilio se ignora y a los propietarios colindantes en el expediente de deslinde de referencia cuya notificación personal resulte infructuosa (relacionados en los edictos publicados en los tablones de anuncio de los Ayuntamientos en que consta su último domicilio conocido, así como en el tablón de la Demarcación de Costas en Valencia), de acuerdo con lo establecido en el art. 59.4 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 (LRJ):

«Por Orden de 29 de marzo de 2006, la Dirección General de Costas, por delegación de la Sra. Ministra, ha resuelto:

Prestar conformidad a los planos fechados en octubre de 2002 y suscritos por los Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, Jefe de Servicio de Gestión del Dominio Público y Jefe de la Demarcación de Costas del Ministerio de Medio Ambiente en Valencia, en los que se corrige

la anchura de la zona de servidumbre de protección en el ámbito del sector "Marenys" del Plan General de Ordenación Urbana, entre los vértices M-43 y M-83 del deslinde del dominio público marítimo-terrestre aprobado por Orden ministerial de 1 de diciembre de 2000, en el término municipal de Tavernes de Valldigna (Valencia).

Contra la presente resolución que pone fin a la vía administrativa los interesados en el expediente que no sean Administraciones Públicas podrán interponer con carácter potestativo recurso de reposición en el plazo de un (1) mes ante la Sra. Ministra de Medio Ambiente o, directamente, recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos (2) meses, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Nacional.

Las Administraciones Públicas podrán interponer recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos (2) meses, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de la Audiencia Nacional, sin perjuicio de poder efectuar el requerimiento previo en la forma y plazo determinados en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Los plazos serán contados desde el día siguiente a la práctica de la notificación de la presente resolución.»

Valencia, 9 de mayo de 2006.—La Jefa de la Demarcación, Lidia Pérez González.

31.146/06. *Anuncio del Servicio Provincial de Costas en Almería por el que se notifica la Orden Ministerial de fecha 21 de abril de 2006 del expediente de deslinde del Dominio Público Marítimo-Terrestre en el tramo de costa de unos quinientos treinta (530) metros de longitud, comprendido desde la Torre Baja de Cala Panizo hasta el comienzo del Pozo del Esparto y desde el final del Pozo del Esparto y hasta el límite común de los términos municipales de Cuevas de Almanzora (Almería). Referencia: C-DL-18/1-Almería.*

El Servicio Provincial de Costas en Almería, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 59.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, practica las siguientes notificaciones, para su conocimiento y demás efectos, a aquellos titulares de fincas colindantes con el dominio público marítimo-terrestre que no hayan sido notificados, por ser desconocidos, a los propietarios e interesados que seguidamente se relacionan, así como a cualesquiera otros interesados:

Número finca	Nombre	Dirección	Código postal	Localidad	Provincia
0	Comisaría de Aguas del Sur de España.		04071		Almería.
0	Delegación Provincial de la Consejería Obras Públicas y Transportes. Junta de Andalucía.	Edificio Servicios Múltiples. Calle Hermanos Machado, número 4.	04071		Almería.
0	Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente.	Calle Reyes Católicos, número 43.	04071		Almería.
0	Ayuntamiento de Cuevas del Almanzora.	Calle Rodríguez, número 5.	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.
01	Asunción Ponce Helguera.	Calle Rodríguez, número 5.	39002		Santander.
01	Estudios y Promociones Altamira, S. L.	Calle Doctor Arce, 14.	28002		Madrid.
01	Emiliana Ponce Helguera.	Calle Rodríguez, número 5, quinto izquierda.	39002		Santander.
02	César Flores Casanova.	Paseo Menéndez Pelayo, número 1.			Murcia.
03	Jesús Caicedo Gómez.	Plaza de la Encarnación, número 9-primero-primera.	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.
03	Carmen Bernabé Cano.	Plaza de la Encarnación, número 9-primero-primera.	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.
03	Agustín Toledo Serradilla.	Calle Convento, número 3-primero-A.	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.
04	Juan José Fernández Soler.	Barriada Pozo del Esparto, número 36,	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.
04	Alfonso López Larios.	La Piedad, número, 16.	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.
04	Rodrigo López Larios.	Calle Las Picotas, número, 3.	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.
04	Hugo Durst Dipling.				
05	Friedrich Gerlach.	Strassen, 108.		Bergish Gladbach.	Alemania.
74	Manuel Navarro Caparrós.	Barriada Pozo del Esparto.	04610	Cuevas del Almanzora.	Almería.

Con fecha 21 de abril de 2006, la Dirección General de Costas del Ministerio de Medio Ambiente, por Delegación de la Excelentísima Señora Ministra y de conformidad con el Servicio Jurídico, ha resuelto, en relación con el asunto, lo siguiente:

«I) Aprobar el deslinde de los bienes de dominio público marítimo-terrestre del tramo de costa de unos quinientos treinta (530) metros de longitud, comprendido desde la Torre Baja de Cala Panizo hasta el comienzo del Pozo del Esparto y desde el final del Pozo del

Esparto hasta el límite común de los términos municipales de Cuevas de Almanzora y Pulpí (del M-1 al M-10 y del M-23 al M-24), término municipal de Cuevas de Almanzora (Almería), según se define en los planos que se integran en el proyecto y que están fechados en abril de