

FN=23; TD=Adria Valls Pedro; c. Nou, 18, 43786, Batea; PO=5; PN=3; SPES=140; OT=614; CT=Viña.

FN=24; TD=Peris Burgues Manuel; c. Pla, 18, 43786, Batea; PO=5; PN=4; OCC=273; SPES=209; Dip=152; OT=2025; CT=Almendros, pinar, viña, matorral.

FN=25; TD=Peris Burgues Manuel; c. Pla, 18, 43786, Batea; PO=5; PN=5; OCC=80; OT=501; CT=Almendros, labor.

FN=26; TD=Julia Agut Carmen; c. Montserrat, 21, 43785, Bot; PO=5; PN=11; OCC=627; SPES=9; OT=1512; CT=Almendros, labor, viña.

FN=27; TD=Figols Pallares Marcelino; c. Horta, 145, 43785, Bot; PO=5; PN=12; SV=838; OCC=1373; SPES=54; OT=2769; CT=Almendros, pinar, viña, labor.

FN=28; TD=Ferrus Suñe Baldomero; c. Cuartel, 28, 43786, Batea; PO=5; PN=13; ODB=198; ODP=3100; SV=2976; OCC=130; OT=2333; CT=Almendros, matorral.

FN=29; TD=Marti Llop Balma/Poyo Sanz Miguel; avda. Terra Alta, 48, 43786, Batea; PO=5; PN=61; ODB=113; ODP=943; SV=1786; OCC=273; OT=1189; CT=Almendros, viña.

FN=30; TD=Altes Suñe Manuel Ramón; c. Nou, 22, 43786, Batea; PO=5; PN=64; ODP=1; OCC=146; OT=320; CT=Almendros, matorral.

FN=31; TD=Rams Marti Angel; plaça de la Constitució, 11, 43786, Batea; PO=5; PN=65; OCC=632; OT=828; CT=Viña, labor, olivos.

FN=32; TD=Martorell Altes Amadeo; c. Martorell, 59, Pl. 3, Pt. 2, 8190, Sant Cugat del Vallès; PO=5; PN=66; OCC=37; OT=98; CT=Almendros.

FN=33; TD=Ferre Ferre Joaquin; c. Algars, 37, 43786, Batea; PO=5; PN=68; OCC=711; OT=581; CT=Almendros.

FN=34; TD=Martorell Altes Amadeo; c. Martorell, 59, Pl. 3, Pt. 2, 8190, Sant Cugat del Vallès; PO=5; PN=69; OCC=254; SPES=122; OT=825; CT=Almendros.

FN=35; TD=Bes Sabate Agustin; c. Horta, 61, 43785, Bot; PO=5; PN=161; OCC=955; OT=545; CT=Viña.

FN=36; TD=Altes Suñe Manuel Ramon; c. Nou, 22, 43786, Batea; PO=5; PN=171; OCC=1050; OT=713; CT=Pinar.

FN=37; TD=Miro Julian Teresa; c. Pau Casals, 16, 43785, Bot; PO=5; PN=185; OCC=220; OT=551; CT=Viña, Matorral.

FN=38; TD=Ajuntament de Caseres; Ajuntament de Caseres, 43787, Caseres; PO=5; PN=9005; ODB=78; ODP=381; SV=216; OCC=3481; OT=1106.

Reus, 17 de septiembre de 2008.—Josep Rovira Eiximero, Director Territorial de los Servicios de Economía y Finanzas en las Tierras del Ebro.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

57.306/08. *Anuncio de la Consejería de Industria y Empleo sobre citación levantamiento Actas Previas a la Ocupación de determinadas fincas afectadas por el expediente 96944/GAS para la instalación del «Desdoblamiento de la Red de Distribución de Gas Natural, ramal a Gijón, entre los vértices V-0A/I a V-6», en los Concejos de Llanera y Gijón.*

Por Resolución de la Consejería de Industria y Empleo, de fecha 2 de julio de 2008, se autoriza la ejecución, se aprueba el proyecto y se declara la utilidad pública de la instalación «Desdoblamiento de la Red de Distribución de Gas Natural, ramal a Gijón, entre los vértices V-0A/I a V-6», en los concejos de Llanera y Gijón (expediente 96944/GAS).

La declaración de utilidad pública, de acuerdo con lo dispuesto en el art.º 105 de la Ley 34/1998, del Sector de Hidrocarburos, lleva implícita, en todo caso, la necesidad de ocupación de los bienes o de adquisición de los dere-

chos afectados e implicará la urgente ocupación, a los efectos del art.º 52 de la Ley de Expropiación Forzosa.

En su virtud, esta Consejería de Industria y Empleo ha resuelto convocar a los titulares de bienes y derechos afectados, en las dependencias del Ayuntamiento donde radican las fincas afectadas, como punto de reunión para, de conformidad con el procedimiento que establece el art.º 52, apartado 2, de la vigente Ley de Expropiación Forzosa, llevar a cabo el levantamiento de Actas Previas a la Ocupación.

Los interesados, así como las personas que sean titulares de cualesquiera clase de derechos o intereses sobre los bienes afectados, deberán acudir personalmente o representados por persona debidamente autorizada, aportando los documentos acreditativos de su titularidad y el último recibo de la contribución, pudiéndose acompañar de peritos o de un notario, si lo estiman oportuno.

El levantamiento de las Actas Previas a la Ocupación tendrá lugar en las dependencias de la Casa Consistorial de los Ayuntamientos de Llanera y Gijón, los días 16, 22 y 23 de octubre de 2008, y a las horas y con los propietarios afectados que a continuación se indican:

Ayuntamiento de Llanera

Día 16 de octubre de 2008.

Propietaria: Doña María del Carmen López Martínez. Finca: O-LA-301, O-LA-302 y O-LA-304. Hora: 10:00.

Propietaria: Doña Nieves Fernández Díaz. Finca: O-LA-303/1. Hora: 10:45.

Propietarios: Herederos de don José Tartiere Lenegre. Finca: O-LA-303. Hora: 11:15.

Propietario: Don Ceferino Llano Fernández. Finca: O-LA-304/1. Hora: 11:30.

Ayuntamiento de Gijón

Día 22 de octubre de 2008.

Propietario: Don Ceferino Llano Fernández. Finca: O-GI-200 y O-GI-202. Hora: 10:00.

Propietario: Don Ángel Amado Valdés. Finca: O-GI-203 y O-GI-205. Hora: 10:45.

Propietario: Don José Llano Fuertes. Finca: O-GI-204. Hora: 11:30.

Propietario: Don Nicanor Fernández Fidalgo. Finca: O-GI-206. Hora: 11:45.

Propietario: Don Antonio Cahón López. Finca: O-GI-208. Hora: 12:00.

Propietario: Don Ángel Campo Díaz. Finca: O-GI-209. Hora: 12:15.

Propietario: Don Luis Alberto Cachón Suárez y doña Rosa Ana Castaño Martínez. Finca: O-GI-210. Hora: 12:30.

Propietaria: Doña Julia Mateo Priede. Finca: O-GI-212. Hora: 12:45.

Propietaria: Doña María del Carmen Valdés Junquera. Finca: O-GI-217. Hora: 13:00.

Ayuntamiento de Gijón

Día 23 de octubre de 2008.

Propietario: Don Manuel González del Busto. Finca: O-GI-213, O-GI-214 y O-GI-216. Hora: 10:00.

Propietaria: Doña Carmen Otero Cabañas. Finca: O-GI-218. Hora: 10:45.

Propietaria: Doña Carmen Otero Cabañas y doña Lidia Rivero Otero. Finca: O-GI-220. Hora: 11:00.

Propietario: Don Avelino García Fernández. Finca: O-GI-221. Hora: 11:15.

Propietario: Don Rufino Llana Busto. Finca: O-GI-223 y O-GI-224. Hora: 11:30.

Propietaria: Doña Carmen Uría Álvarez. Finca: O-GI-226. Hora: 12:00.

Propietario: Don Manuel Viñayo Viñayo. Finca: O-GI-227. Hora: 12:15.

Propietario: Don José Ramón Colunga García. Finca: O-GI-229. Hora: 12:30.

El orden de levantamiento se comunicará a los interesados mediante la oportuna cédula de citación.

En el expediente expropiatorio, asumirá la condición de Beneficiaria Gas Natural Distribución, SDG, S.A.

Por último, poner de manifiesto que, en cualquier momento, si se llega a un mutuo acuerdo entre los titula-

res de las fincas y la beneficiaria, se dará por finalizado el presente expediente expropiatorio.

Oviedo, 24 de septiembre de 2008.—El Jefe del Servicio de Asesoramiento Jurídico-Administrativo, Gonzalo Martín Morales de Castilla.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

56.556/08. *Anuncio de la Resolución de 25 de Agosto de 2008 de la Dirección General de Fomento Agroalimentario por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Cebolla de Fuentes de Ebro».*

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 de la «Asociación para la defensa de la cebolla de Fuentes de Ebro» de inscripción de la Denominación de Origen «Cebolla Fuentes de Ebro», 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) número 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 Aragón:

Dirección General de Fomento Agroalimentario, Departamento de Agricultura y Alimentación, Gobierno de Aragón. Dirección: Edificio Centorigen -Mercazaragoza, 50014 Zaragoza. Teléfono: 976-714106.

Zaragoza, 25 de agosto de 2008.—El Director General de Fomento Agroalimentario, Pedro Orduna Pisarello.

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.

() IGP. (X) DOP.

1. Denominación: «Cebolla Fuentes de Ebro».
2. Estado Miembro: España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto: Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1: Se entiende por «Cebolla Fuentes de Ebro» los bulbos de la especie *Allium cepa* L. procedentes de las variedades «Cebolla Dulce de Fuentes» y «Cebolla Blanca Gruesa de Fuentes», de la población autóctona tradicionalmente originaria de Fuentes de Ebro inscrita en el Catálogo Común de Variedades de Especies de Plantas Hortícolas.

En función del estado fenológico en el momento de recolección, los tipos comerciales amparados por la presente Denominación de Origen Protegida serán:

Cebolla madura, es la que se recolecta cuando el bulbo está maduro, estadio 9 según la escala fenológica para la cebolla descrita por Suso y col. (1992).

Cebolla temprana, recolectada en el período de plena vegetación donde tiene lugar la formación del bulbo, estadio 7 de engrosamiento del bulbo según la escala propuesta por Suso y col. (1992).

Características específicas del producto:

Color de las túnicas externas: Blanco-paja. En el caso de la Cebolla Temprana el color será blanco-verdoso.

Color interno: Blanco.

Organoléptico: Sabor suave, escaso picor, capas interiores muy tiernas y suculentas, que una vez ingerida no permanezca su retrogusto en la boca.

Las formas de presentación de las cebollas maduras y tempranas son las siguientes:

Enteras.

Peladas: desprovistas de sus túnicas más externas.

La «Cebolla Fuentes de Ebro» constituye un producto agroalimentario autóctono de Aragón valorado muy positivamente por el consumidor al proporcionar una gran satisfacción gustativa, debida fundamentalmente a su suculencia y escaso picor, que no deja regusto desagradable en la boca, hecho que marca la diferencia con el resto de las variedades de cebolla.

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

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: No procede.

Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etcetera:

El correcto acondicionamiento y almacenamiento de las cebollas hasta su expedición al mercado incide significativamente en la calidad final del producto. Los comercializadores de la zona son los que tienen la necesaria experiencia en el comportamiento de este tipo de cebolla durante las operaciones de transporte del bulbo, procesado, envasado y posterior conservación, de acuerdo a la tradición secular de este cultivo en la zona delimitada. Por tanto, el envasado del producto deberá llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada por la D.O.P., puesto que esta cebolla se deteriora muy fácilmente y su transporte podría perjudicar a su calidad. Al mismo tiempo, así se asegurará el origen y la trazabilidad hasta su destino.

El envasador debe disponer de procesos que permitan el envasado independiente de las cebollas de la D.O.P. respecto de otras cebollas que pudiera envasar.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado.

Cada envase o embalaje, además de cumplir las normas sobre el etiquetado exigidas por la legislación vigente, debe llevar:

la mención «Denominación de Origen Protegida «Cebolla Fuentes de Ebro»» y su logotipo.

el nombre o razón social del envasador/expedidor.

el número de lote correspondiente.

la mención «temprana» o «pelada», cuando corresponda.

Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima la «Cebolla Fuentes de Ebro» DOP, incluso

después de un proceso de elaboración y transformación, podrán hacer referencia a esta denominación en su etiquetado, sin el símbolo comunitario, siempre y cuando:

la «Cebolla Fuentes de Ebro» DOP, certificada como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos a los que pertenece.

los operadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien los inscribirá en el correspondiente registro a efectos de su control y de la necesaria supervisión del uso correcto de la denominación protegida.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica: La zona de producción de las cebollas amparadas por la Denominación de Origen Protegida «Cebolla Fuentes de Ebro» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la provincia de Zaragoza que a continuación se relacionan: Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pina de Ebro, Quinto y Villafranca de Ebro.

La zona de elaboración, almacenamiento y envasado coincide con la zona de producción.

5. Vínculo con el área geográfica:

5.1 Carácter específico de la zona geográfica:

El área de cultivo de la Cebolla Fuentes de Ebro se localiza en el valle central del Ebro, presentando un clima mediterráneo continentalizado bien definido. Se trata de la denominada «Depresión Terciaria del Ebro», con suelos con un marcado carácter fluvéntico y con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico.

De esta zona resulta característica climática la aridez, junto con la continentalidad y los vientos. La aridez se refleja en las medias pluviométricas, aproximadamente unos 350 milímetros distribuidas estacionalmente con máximos equinocciales y mínimos solsticiales, que unidas a las elevadas temperaturas, evidencia la existencia de un prolongado periodo de estrés hídrico (de junio a octubre).

La continentalidad da lugar a fuertes contrastes entre los calores estivales y las bajas invernales. La isoterma media anual se sitúa en los 13-15.°C. En cuanto a las temperaturas mínimas, se puede observar que en determinados periodos las temperaturas pueden bajar de los 5.°C, registrándose los valores más extremos en diciembre y enero. Las medias máximas del verano superan los 30.°C, siendo los meses más cálidos junio, julio y agosto, en los que se pueden registrar máximas absolutas cercanas a los 40.°C.

En cuanto a los vientos cabe señalar la incidencia del cierzo sobre el área de cultivo, un fuerte viento muy frío y seco, originado en el valle del Ebro, que se forma debido a la diferencia de presión entre el mar Cantábrico y el mar Mediterráneo, cuando se forma una borrasca en este último y un anticiclón en el anterior.

Resumiendo, esta zona se caracteriza por un suelo fértil con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico y pH elevados, así como un microclima estepario, ventoso y con escasas lluvias.

5.2 Carácter específico del producto:

La Cebolla Fuentes de Ebro es un referente entre las hortalizas de la zona por sus especiales características. Tiene el tallo grueso, coloración externa blanco-paja y las túnicas interiores blancas y esponjosas. Pero lo que caracteriza principalmente a esta cebolla es su escaso picor; se dice de ella popularmente que «no pica y tiene un sabor ligeramente dulzón».

Desde el punto de vista nutricional, la forma más saludable de tomar esta hortaliza es en crudo, siendo la Cebolla Fuentes de Ebro muy indicada para tal fin, porque no conlleva los inconvenientes propios de otras cebollas como son el picor y la permanencia de su sabor incluso horas después de haber sido consumida, factor decisivo para que muchos consumidores desistan de incorporar cebolla fresca en su dieta.

El prestigio de esta cebolla se ha ido extendiendo por toda la geografía española, como una alternativa a la cebolla de fuerte picor, a la vez que se ha ido descubriendo su agradable textura y refrescante sabor. De hecho, los tres primeros parámetros más valorados de la Cebolla Fuentes de Ebro por el consumidor son: su escaso picor, su suculencia en ensalada y su procedencia aragonesa, según la encuesta realizada por el Centro de Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón y publicada en la revista técnica «Surcos de Aragón» número 66 (2000).

Estos aspectos marcan la diferencia con el resto de las variedades de cebolla y por ello se consume principalmente en fresco.

5.3 Vínculo causal entre el área geográfica y la calidad del producto:

Las características del suelo, la aridez de un clima seco y ventoso junto con la posibilidad secular de riego en la zona de producción, así como las prácticas del cultivo y el material vegetal empleado para la producción de la «Cebolla Fuentes de Ebro» son clave para conseguir los bajos niveles de picor de este tipo de Cebolla, principal característica diferenciadora del producto.

Se han realizado cultivos con el material genético de esta cebolla fuera del ámbito edafoclimático de la zona de cultivo aquí delimitada, observándose que las cebollas pierden tamaño y textura y, especialmente, se incrementa el picor que caracteriza a la misma (Informaciones Técnicas número 110 y número 127 publicadas por la Dirección General de Tecnología Agraria del Gobierno de Aragón en los años 2002 y 2003 respectivamente).

Los aspectos más relevantes que explican la citada relación causal entre la zona y el producto obtenido, especialmente por lo que afecta al picor, son por una parte, la extrema aridez climática, que provoca cierto estrés hídrico en momentos muy puntuales del ciclo del cultivo, pese a la posibilidad de riego con agua procedente del río Ebro, y por otra parte, la especial configuración edáfica del área delimitada, confluencia de suelos desarrollados sobre materiales cuaternarios procedentes de la dinámica fluvial del Ebro, y de suelos con altos contenidos en yeso y carbonato cálcico característicos de la parte central de la depresión del Ebro. La mezcla y desarrollo de estos materiales a lo largo de los siglos por la propia dinámica aluvial y coluvial, han conducido a una amalgama de suelos de huerta en los que se cultiva esta hortaliza, con texturas (USDA) Francas, Franco Arenosas y Franco-Limosas, elevados contenidos en yeso y carbonato cálcico, pH ligeramente alcalino y bajos niveles de materia orgánica pero distribuidos en toda la profundidad del suelo. Todo ello conforma unas cualidades específicas de fertilidad, caracterizadas por la abundancia de ciertos macronutrientes y micronutrientes cuya disponibilidad para la planta queda condicionada por los elevados pH, contribuyendo todo ello a la obtención del bajo picor como elemento diferenciador del producto final.

Así lo dispongo a los efectos del artículo 9.1 de la Constitución y los correspondientes del Estatuto de Autonomía de Aragón.