

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

6462 *RESOLUCIÓN de 7 de marzo de 2008, de la Secretaría General de Energía, por la que se modifica la certificación de un equipo solar compacto, modelo Isocompact 300, fabricado por Isofotón.*

Por Resolución de 15 de febrero de 2008 de la Secretaría General de Energía se certifica un equipo solar compacto denominado Isocompact 300, a solicitud de Isofotón, con contraseña SST-1308.

Resultando que en dicha Resolución se hace constar, por error, que el equipo consta de un captador Isotherm V, estando integrado por 2 captadores Isotherm V.

Se considera que dicha Resolución es errónea, por lo que esta Secretaría General resuelve modificar su Resolución de 15 de febrero de 2008, estableciendo como características del equipo las siguientes:

- 2 captadores Isotherm V.
- 1 acumulador de 300.
- Peso en vacío 220 kg.

Mantiéndose el resto de características y condiciones.

Madrid, 7 de marzo de 2008.—El Secretario General de Energía, Ignasi Nieto Magaldi.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

6463 *RESOLUCIÓN de 12 de febrero de 2008, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se publica la decisión favorable de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) «Carne de Ávila».*

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Carne de Ávila», regulado en los artículos 34 y siguientes del Reglamento de la IGP, aprobado mediante Orden de 4 de diciembre de 1990, modificada por Orden de 10 de noviembre de 1993, ha solicitado la modificación del pliego de condiciones de la I.G.P.

Dicha solicitud de modificación fue remitida al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación junto con el pliego de condiciones, conforme al 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.

Publicada la mencionada solicitud en el Boletín Oficial del Estado de 18 de julio de 2007, mediante Resolución de 9 de julio de 2007 de esta Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, se concedió un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considerase afectados, pudiera presentar solicitud de oposición al registro de la misma.

Transcurridos más de dos meses desde la fecha de la publicación en el Boletín Oficial del Estado, no se ha presentado ninguna solicitud de oposición.

El Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, establece en su artículo 5.5 que, si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del presente Reglamento, adoptará una decisión favorable y remitirá a la Comisión los documentos mencionados en el apartado 7 para una decisión definitiva.

Se establece igualmente en el citado artículo 5.5, que el Estado miembro garantizará que su decisión favorable se haga pública, así como la versión del pliego de condiciones en que se haya basado esa decisión.

La zona de producción de la IGP «Carne de Ávila» es de ámbito superior al de una comunidad autónoma, correspondiendo, por tanto, al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, la competencia para dictar la

presente resolución, según lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, resuelve:

Primero.—Adoptar y hacer pública la decisión favorable de que las modificaciones del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Ávila» sean registradas en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios, una vez comprobado que se cumplen los requisitos del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Segundo.—Publicar la versión del pliego de condiciones en la que se ha basado esta decisión favorable, que figura como anexo a la presente disposición, ordenándose su publicación en el Boletín Oficial del Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 9.4 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 12 de febrero de 2008.—La Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

I.G.P. Carne de Ávila N. CE 1107/96

Descripción del pliego de condiciones

- 4.1 Nombre del Producto. «Carne de Ávila».
- 4.2 Descripción del producto.

El ganado de Raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catálogo Oficial de Razas de ganado de España, es apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P.

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas al sacrificio se utilizan, exclusivamente, piensos autorizados por el Consejo Regulador, para ello se publica una lista de materias primas que pueden utilizarse en los piensos. En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Considerando la edad y la alimentación a la que los animales han sido sometidos antes del sacrificio, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera.—Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de catorce meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante cuatro meses, su alimentación será fundamentalmente leche materna hasta el destete, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados por el Consejo Regulador.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de cuatro meses, que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los quince y los veintitrés meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador.

Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los veinticuatro y los cuarenta y ocho meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador.

Las edades definidas anteriormente podrán ser modificadas con arreglo a lo que establezca la Legislación vigente.

Las características de la carne amparada por la I.G.P. Carne de Ávila son:

Ternera: La carne procedente de estos animales presenta un color rosa brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

Añojo: La carne procedente de estos animales presenta un color brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

Novillo: La carne procedente de estos animales presenta un color entre rojo púrpura y rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular a nivel del longissimus dorsi.

4.3 Zona geográfica.

La zona de producción de las explotaciones con ganado cuya carne es apta para ser amparada por la I.G.P., está constituida por las Comarcas

Agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación (en cursiva las nuevas zonas):

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Córdoba: Pedroches, Campiña Alta.
Huelva: Sierra.
Jaén: Sierra Morena.
Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: Bajo Aragón, Serranía de Albarracín, Hoya de Teruel, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur, Pastos.
Guadalajara: Campiña, Sierra.
Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.
Burgos: Demanda.
León: La Montaña de Riaño, Sahagún.
Palencia: Guardo, Cervera.
Salamanca: Todas las comarcas.
Segovia: Todas las comarcas.
Soria: Pinarens.
Valladolid: Centro, Sur, Sureste.
Zamora: Sayago, Bajo Duero.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Todas las comarcas.
Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

Comunidad Autónoma de Valencia:

Castellón: Alto Maestrazgo, Bajo Maestrazgo, Peñagolosa.
La zona de elaboración está constituida por las siguientes Comarcas Agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Córdoba: Pedroches, Campiña Alta.
Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: Bajo Aragón, Hoya de Teruel, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Guadalajara: Campiña.
Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.
Salamanca: Todas las comarcas.
Segovia: Todas las comarcas.
Valladolid: Centro, Sur, Sureste.
Zamora: Bajo Duero.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Todas las comarcas.
Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.
Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

Comunidad Autónoma de Valencia:

Castellón: Alto Maestrazgo, Peñagolosa.

4.4 Prueba del origen.

Los elementos que prueban que la «Carne de Avila» es originaria de la zona son:

a) Características del producto:

La carne presenta unas características mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto y que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

b) Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el producto como tal.

1. El ganado de Raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de Raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas españolas de aptitud cárnica del Catalogo Oficial de Razas de ganado de España, es apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P.

2. Todas las reses pertenecientes a una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P. se identifican individualmente. La identificación será la oficial según la Legislación vigente. Además para el caso de los animales de Raza Avileña-Negra Ibérica, la identificación también incluye la del Libro Genealógico, que es la que tiene asignado el animal desde su nacimiento dentro de la explotación y consta de una sigla que indica la ganadería de procedencia y un número, cuyos dos primeros dígitos son los dos últimos del año de nacimiento del animal, y el resto es el número de orden de nacimiento que le corresponde dentro de la ganadería ese año y el logotipo de la I.G.P.

3. Los operadores intervinientes llevan libros de registros donde se indica: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevan anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados. De esta forma se mantiene la trazabilidad en todo el proceso, tanto del producto como del procedimiento llevado a cabo.

4. Certificación de Producto. El organismo encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este Pliego es el organismo de certificación representado por el Comité de Certificación.

El Comité de Certificación es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. Está dotado de personal técnico a cuyo frente está el Director Técnico, verificando si el producto es apto para ser amparado por la I.G.P., procediendo a su marcaje y etiquetado que identifique y garantice su procedencia, manteniendo la trazabilidad.

5. El marcaje se realiza en la parte externa de las dos medias canales y consiste:

a) En un sello corrido que discurrirá desde el corte de separación de la cabeza (a nivel de la articulación occipito-atlantoidea) paralelamente a la línea dorso-lumbar hasta la articulación coxo-femoral y desde ésta, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades (articulación-tarsometatarsiana). Este sello incluye: El logotipo de la I.G.P., y la leyenda «Carne de Ávila».

b) Cada canal lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego se describirá en el apartado 4.8 Etiquetado.

6. En todos los casos se garantiza la identificación y procedencia de las piezas, para ello cada pieza de carne amparada por la I.G.P., llevará una etiqueta que incluya la información detallada en el punto 4.8.

7. El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece inscritas y a los comercios minoristas. En cualquier caso, se garantiza que todas las piezas de carne amparada van identificadas de manera que se eviten posibles confusiones al consumidor.

8. Todas las piezas de carne amparada expedidas en sus envases por la sala de despiece, deben ir identificadas mediante las etiquetas de piezas de manera que quede perfectamente relacionada cada pieza con la canal de procedencia y de forma que no permita una segunda utilización.

9. Los envases de las porciones van provistos de una contraetiqueta, que debe ser colocada en la sala de despiece o punto de venta antes de su expedición, de forma que no permita una segunda utilización.

10. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

4.5 Método de obtención.

1. Las prácticas de explotación de las hembras reproductoras de la Raza Avileña-Negra Ibérica declaradas por una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P., se corresponderán con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo y/o trashumante, de cuidado del Medio Ambiente y de Bienestar animal.

2. Bienestar animal:

a) Las explotaciones ganaderas acogidas a la I.G.P. Carne de Ávila, respetarán obligatoriamente las normas nacionales y comunitarias en relación con la producción, cría y cebo de los terneros, las referidas al transporte y al bienestar animal.

b) Las explotaciones ganaderas presentarán obligatoriamente una relación de los medicamentos administrados a los animales para poder llevar el control de los tratamientos terapéuticos y preventivos realizados.

c) En la medida de lo posible, el ganado mantenido al aire libre será objeto de protección contra las inclemencias del tiempo, los depredadores y el riesgo de enfermedades.

d) El aislamiento, la calefacción y la ventilación, garantizarán que la circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de gases se mantengan dentro de unos límites que no sean perjudiciales para los terneros.

3. Los mataderos y salas de despiece y expedición deben reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente.

4. En los locales de estabulación de los mataderos inscritos en el Registro de la I.G.P. existirá, durante el periodo de reposo anterior al sacrificio, una perfecta separación entre el ganado inscrito y aquel que no lo esté.

5. En todo momento se relaciona la canal con el animal del que procede manteniendo la trazabilidad. El marcaje y etiquetado se realizará, en aquellas canales que cumplan con los criterios de certificación establecidos por el organismo de certificación del producto, el Comité de Certificación, quien garantiza la verificación del procedimiento de certificación del producto amparado por la I.G.P. Carne de Avila para ser amparadas por ésta, en el propio matadero.

6. Convenios de colaboración. Se establecen convenios de colaboración entre la I.G.P. y los puntos de venta al objeto de garantizar el origen y calidad de las carnes comercializadas con la identificación de «Carne de Ávila».

4.6 Vínculo con el medio.

1. Histórico.

El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisandía.

En época de los romanos aparecen los bovinos avileños tirando de las carretas o en rutas de trashumancia. En los siglos XIV y XV se abren ferias de mercado; el tráfico de mercancías (abundancia de carreteras) y de ganado es intenso, en esta época toma importancia la Ternera de Castilla, siendo testimonio de aquel tiempo la Ermita de Ávila, popularmente conocida como «de las vacas» en la que existe un cuadro que reproduce estos bovinos.

En el siglo XVIII la raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

En la 2.ª mitad del siglo XIX surgirá la raza Serrana, que con el paso del tiempo y debido a los cruces con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña-Negra Ibérica.

Por Orden del 20 de abril de 1988 se reconoció con carácter provisional de D.E. «Carne de Avileño».

2. Natural.

a) Orografía. Se caracteriza por ser una zona de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, abruptos picos, acusadas pendientes y extensas mesetas que se abren a veces en fuertes ventisqueros.

Coincide el área geográfica de la Raza Avileña-Negra Ibérica con el macizo montañoso del Centro Peninsular cuyos principales representantes son las Sierras de Béjar, Gredos, Guadarrama, Somosierra, Urbión, Demanda y Cameros.

b) Clima. Clima de grandes contrastes dada la extensa difusión de la raza, asentamiento y trashumancia, el ganado pasta entre valles y montañas; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas; por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser calurosos y los inviernos suaves.

c) Flora. Como la mayoría de los bovinos autóctonos de área extensiva, la Raza Avileña-Negra Ibérica está acogida a explotaciones adehesadas.

En las dehesas castellanas y extremeñas los estados predominantes son: las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Así en Castilla hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo conocidas genéricamente por las denominaciones de paradinas, rañas, verdugales y otros, y específicamente por el matorral con chaparral, jaral, retamar, tomillar y piornal entre otros muchos.

En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebro; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales.

Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) de las rastrojeras.

En los herbazales de alta montaña predominan pinares los cuales, parte del año, se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la trashumancia del ganado.

Otros asentamientos de este ganado se encuentran en los bosques, polígonos de pastos y prados de regadíos.

3. Sistemas de producción y elaboración:

a) Producción. La Raza autóctona tuvo como punto de partida los núcleos locales de la provincia de Ávila, a los que se asociaron otros similares e igualmente aislados en enclaves montañosos constituyendo la Agrupación Bovina Serrana Central, que terminó por tomar la moderna nomenclatura de Raza Avileña-Negra Ibérica.

Su color es negro uniforme, admitiéndose algunas degradaciones de tonalidad en las bragadas, axilas y cara interna de los muslos, pueden llevar pelos blancos en el borde de la cola. Las mucosas visibles son negras; igualmente el morro será negro o con una borla blanca.

Esta raza se utilizaba antiguamente para la producción de trabajo. Al llegar la mecanización del campo se concentra su selección en la producción de carne, donde destaca dentro del mundo de la cría extensiva, ocupando el tercer lugar dentro de las razas autóctonas.

Como rasgos a destacar tenemos su elevada rusticidad, fecundidad y longevidad, lo que le permite adaptarse y prosperar sobre terrenos tan diferentes y antagónicos como los que componen su área geográfica de explotación.

De gran facilidad para la marcha, cualidad que utiliza no sólo para la búsqueda de alimento sino para los desplazamientos trashumantes.

En lo que respecta a la reproducción, se practica la monta en libertad con semental propio, siendo este el sistema aplicado generalmente a esta raza, ordenando los nacimientos para que coincidan con el momento óptimo de los pastos.

El porcentaje de nacimientos está por encima de la media interrazas, destetándose los terneros a la edad de 5 a 8 meses.

b) Elaboración. La elaboración comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la «Carne de Ávila».

4.7 Estructura de control.

El organismo encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en este Pliego de Condiciones, es el organismo de certificación representado por el Comité de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la I.G.P. Carne de Avila, que cumple con la Norma EN-45011: «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto», competente para la realización de los controles previstos en este Pliego.

El Comité de Certificación es el responsable de asegurar la imparcialidad e independencia de los procesos de certificación. Está dotado de personal técnico a cuyo frente está el Director Técnico, cuyo nombramiento se someterá a la aprobación del Comité de Certificación.

Funciones del Organismo de Certificación:

Acciones de inspección de ganaderías, inspección y toma de muestras en cebaderos, inspección y toma de muestras en mataderos, evaluación de salas de despiece y certificación del producto.

Para el desarrollo de las actividades de evaluación e inspección por parte del Organismo de Certificación, y bajo la dependencia del Director Técnico, la Entidad dispone del personal técnico cualificado.

Comité de Certificación.

Está constituido de forma que participan de manera equilibrada todos los intereses implicados en el proceso de certificación, exigido por la EN-45011, aplicable a las actividades del Consejo Regulador: por representantes del sector productor, del sector elaborador, de los consumidores y usuarios y representantes de la Administración con conocimientos en certificación. El secretario será el Director Técnico, con voz pero sin voto.

Las funciones del Comité de Certificación son:

Revisión y comentarios a la política de actuación del servicio de certificación y al plan anual de actividades en materia de certificación.

El establecimiento de los comités que se precisen para el buen desarrollo de las actividades de certificación, a los que se deleguen determinadas actividades.

Análisis y comentarios a los informes de revisión periódica del sistema de funcionamiento del servicio de certificación.

Análisis de los procesos de certificación llevados a cabo y ratificación de las decisiones adoptadas por el Director Técnico en materia de certificación.

Los datos del Organismo de certificación son:

Nombre: Organismo de Certificación adscrito al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Avila.

Dirección: C/ Padre Tenaguillo, 8. 05004 Avila.
Teléfono: + 34 920 35 22 28.
Fax: + 34 920 35 33 49.
Correo electrónico: consejoregulador@carnedeavila.org

4.8 Etiquetado.

Cada canal amparada lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

1. Etiquetas de canal que llevarán la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza.
2. Etiquetas para piezas, con la información citada y el tipo de pieza que es (morcillo delantero, redondo, etc.).

3. Si la pieza se expide en porciones, se añaden contraetiquetas, que llevarán la misma información que las etiquetas de canal.

4. Las etiquetas de «Carne de Ávila» contendrán al menos los siguientes datos: número de referencia, Identificación del Consejo Regulador, Identificación oficial, Descripción de la pieza, Fecha de sacrificio, Origen, número de autorización, Despiezado en, número de autorización, Número de canal, Logotipo del Consejo Regulador Carne de Ávila, Logotipo europeo de la Indicación Geográfica Protegida, Código de barras, Denominación de venta (ternera, añojo, novillo).

El Consejo Regulador establece la forma y tamaño de las etiquetas y las normas para su impresión.

4.9 Requisitos nacionales.

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

Orden de 20 de abril de 1988 por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica «Carne de Avileño».

Orden de 4 de diciembre de 1990, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica «Carne de Avileño» y su Consejo Regulador.

Orden de 10 de noviembre de 1993, por la que se modifica la Orden de 4 de diciembre de 1990 en la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica «Carne de Ávila».

6464 *RESOLUCIÓN de 28 de marzo de 2008, de la Dirección General de Desarrollo Rural, por la que se publica la disolución de la Sociedad Agraria de Transformación Citrimont.*

En cumplimiento de las funciones que le han sido atribuidas a esta Dirección General, y de conformidad con lo previsto en el apartado tres del artículo trece y apartado tres b) del artículo catorce del Real Decreto 1776/1981, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Estatuto que regula las Sociedades Agrarias de Transformación, procede publicar en el Boletín Oficial del Estado la disolución de la Sociedad Agraria de Transformación número 9985 Citrimont de responsabilidad limitada. El Acuerdo de disolución y liquidación fue aprobado por la Entidad en la Asamblea General Extraordinaria de fecha 14 de diciembre de 2007, e inscrito en el Registro de Sociedades Agrarias de Transformación, dependiente de este Ministerio el 26 de marzo de 2008.

Madrid, 28 de marzo de 2008.—El Director General de Desarrollo Rural, Francisco Amarillo Doblado.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

6465 *ORDEN PRE/998/2008, de 8 de abril, por la que se efectúa la convocatoria del año 2008, para la concesión de las ayudas del Programa Nacional de Proyectos de Investigación Aplicada en el marco del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica, 2008-2011.*

La Orden PRE/621/2008, de 7 de marzo, por la que se regulan las bases, el régimen de ayudas y la gestión de la Línea Instrumental de Actuación de Proyectos de I+D+i, en el marco del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica, 2008-2011, establece un marco de actuación unitario en la formulación de líneas de apoyo a dichas actividades que comprende las actuaciones de distintos Departamentos ministeriales.

Entre los Programas Nacionales contemplados en el Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica, 2008-2011, para desarrollar la línea Instrumental de actuación de proyectos de I+D+i, el Programa Nacional de Proyectos de Investigación Aplicada tiene como objetivo favorecer las actividades encaminadas a la adquisición de nuevo conocimiento, explorando la posible aplicación de nuevas tecnologías en la generación de nuevos productos, procesos, o servicios, o en la mejora sustancial de otros ya existentes.

Mediante la presente Orden se realiza la convocatoria para el año 2008 de las ayudas correspondientes al Programa Nacional de Proyectos de Investigación Aplicada que consta de cuatro subprogramas y se estructura en seis capítulos: en el primero, se establecen las disposiciones y características generales que afectan a los cuatro subprogramas de la convocatoria. En los capítulos segundo, tercero, cuarto y quinto se describen las características específicas de cada uno de los subprogramas. Finalmente, en el sexto capítulo, se describe la normativa general aplicable a todos ellos.

La presente Orden se dicta conforme a lo dispuesto en el artículo 25 f) de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, en el artículo 23.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y en el apartado decimoquinto de la Orden PRE/621/2008, de 7 de marzo, por la que se regulan las bases, el régimen de ayudas y la gestión de la línea instrumental de actuación de proyectos de I+D+i, en el marco del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica, 2008-2011.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Industria, Turismo y Comercio y de la Ministra de Educación y Ciencia, resuelvo:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales comunes

Apartado 1. Objeto de la convocatoria.

1. Mediante la presente Orden se realiza la convocatoria para el año 2008 de las ayudas correspondientes al Programa Nacional de Proyectos de Investigación Aplicada, de acuerdo con la Orden PRE/621/2008, de 7 de marzo, por la que se regulan las bases, el régimen de ayudas y la gestión de la línea instrumental de actuación de proyectos de I+D+i, en el marco del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica, 2008-2011 («Boletín Oficial del Estado» núm. 59, del 8).

2. La convocatoria para el año 2008 del Programa Nacional de Proyectos de Investigación Aplicada consta de cuatro subprogramas:

a) Subprograma de Investigación Aplicada Industrial: Enfocado a la mejora de la capacidad tecnológica del tejido empresarial. Los proyectos o actuaciones de viabilidad presentados en este subprograma podrán realizarse de forma individual o en cooperación, de acuerdo con lo establecido en el apartado 23 de esta Orden, por cualquiera de los agentes definidos como beneficiarios en el apartado 24 de la misma.

Las condiciones específicas para este subprograma se describen en el capítulo II.

b) Subprograma de Investigación Aplicada Colaborativa: Dirigido a promover la colaboración entre los distintos elementos del sistema de ciencia y tecnología. De acuerdo con lo establecido en el apartado 34 de esta Orden, los proyectos o actuaciones presentados a este subprograma se realizarán:

1.º Bajo la modalidad de cooperación, siempre que participe en el mismo un centro público de I+D+i, o un centro privado de investigación y desarrollo universitario.

2.º Bajo la modalidad de proyectos o actuaciones realizados por entidades situadas en parques científicos y tecnológicos, presentados conjuntamente por las entidades promotoras de dichos parques.

Las condiciones específicas para este subprograma se describen en el capítulo III.

c) Subprograma Aeroespacial: Dirigido a eliminar el riesgo asociado al desarrollo de proyectos del sector aeroespacial, muy alejados del mercado, con un importante coste de desarrollo no recurrente, cuya recuperación a largo plazo es muy incierta. Los proyectos que se presenten en este subprograma podrán realizarse de forma individual o en cooperación, de acuerdo con lo establecido en el apartado 44 de esta Orden, y deberán ser solicitados por los agentes que se indican en el apartado 45 de la misma.

Las condiciones específicas para este subprograma se describen en el capítulo IV.

d) Subprograma de Centros Tecnológicos: Enfocado a potenciar la capacidad investigadora de los centros tecnológicos y al fomento de la cooperación entre ellos. Los proyectos que se presenten en este subprograma podrán realizarse de forma individual o en cooperación y deberán ser solicitados por un centro tecnológico. En este subprograma se incluirán los proyectos consorciados definidos como de especial interés en el apartado quinto de la Orden PRE/621/2008, de 7 de marzo.