

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

3945 *RESOLUCIÓN de 15 de febrero de 2006, de la Dirección General de Política Energética y Minas, por la que se certifica un captador de tubos de vacío, marca Ritter Solar, modelo CPC 12 OEM, fabricado por Ritter Solar GmbH.*

Recibida en la Dirección General de Política Energética y Minas la solicitud presentada por IVT GmbH & Co. K.G., con domicilio social en Gewerbering Nord, 5, 91189 Rohr, para la certificación de un captador de tubos de vacío, fabricado por Ritter Solar GmbH, en su instalación industrial ubicada en Alemania.

Resultando que por el interesado se ha presentado el dictamen técnico emitido por el laboratorio de captadores solares del Centro Nacional de Energías Renovables (CENER), con clave n.º 30.0016.0-1.

Habiendo presentado certificado en el que la entidad DQ S GmbH confirma que Ritter Solar GmbH cumple los requisitos de la norma ISO 9001:2000.

Resultando que se ha presentado certificado expedido por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el que se considera que los certificados emitidos por la entidad DQ S GmbH aportan el mismo nivel de confianza que los emitidos por entidades de certificación acreditadas por ENAC.

Por todo lo anterior se ha hecho constar que el tipo o modelo presentado cumple todas las especificaciones actualmente establecidas por Orden de 28 de julio de 1.980 sobre exigencias técnicas de los paneles solares,

Esta Dirección General, de acuerdo con lo establecido en la referida disposición ha resuelto certificar el citado producto, con la contraseña de certificación NPS-1006, y con fecha de caducidad el día 15 de febrero de 2009, definiendo como características técnicas del modelo o tipo certificado las que se indican a continuación, debiendo el interesado presentar, en su caso, el certificado de conformidad de la producción antes del 15 de febrero de 2009.

Esta certificación se efectúa en relación con la disposición que se cita y por tanto el producto deberá cumplir cualquier otro Reglamento o disposición que le sea aplicable.

El incumplimiento de cualquiera de las condiciones fundamentales en las que se basa la concesión de esta certificación dará lugar a la suspensión cautelar automática de la misma, independientemente de su posterior anulación, en su caso, y sin perjuicio de las responsabilidades legales que de ello pudieran derivarse.

Contra esta Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer, potestativamente, el recurso de reposición en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de notificación de esta Resolución, ante el Secretario General de Energía, previo al contencioso-administrativo, conforme a lo previsto en el artículo 116.1 de la Ley 4/1999 de 14 de enero, que modifica la Ley 30/1992 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Marca: Ritter Solar.
Modelo: CPC 12 OEM.
Características:

Material absorbente: Metálico.
Tratamiento superficial: Nitrito de Aluminio.
Superficie de apertura: 2 m².
Superficie de absorbente: 2,09 m².

Lo que se comunica a los efectos oportunos.
Madrid, 16 de febrero de 2006.—El Director General, Jorge Sanz Oliva.

3946 *RESOLUCIÓN de 31 de enero de 2006, de la Dirección General de Desarrollo Industrial, por la que se autoriza a la Asociación Española de Normalización y Certificación para asumir funciones de normalización en el ámbito de sistemas de suministro eléctrico.*

Vista la petición documentada de fecha 19 de febrero de 2004, presentada por la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), con domicilio en Madrid, calle Génova, 6, por la que se solicita autorización para asumir funciones de normalización en el ámbito de sistemas de suministro eléctrico.

Visto el Real Decreto 2200/95, de 28 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Infraestructura para la Calidad y la Seguridad Industrial.

Resultando que la citada Asociación quedó reconocida como Organismo de Normalización de los establecidos en el capítulo II del citado Reglamento, en virtud de lo dispuesto en la disposición adicional primera del aludido R.D. 2200/95.

Resultando que en dicha Asociación se ha creado el Comité Técnico de Normalización apropiado.

Considerando que la AENOR dispone de los medios de organización necesarios para llevar a cabo las actividades correspondientes, y que en la tramitación del expediente se han cumplido todos los requisitos.

Esta Dirección General ha resuelto autorizar a la AENOR, para asumir funciones de normalización en el ámbito de sistemas de suministro eléctrico.

Lo que se comunica a los efectos oportunos.
Madrid, 31 de enero de 2006.—El Director General, Jesús Candil Gonzalo.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

3947 *RESOLUCIÓN de 8 de febrero de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida «Chorizo de Cantimpalos».*

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 registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud 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 y León que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida «Chorizo de Cantimpalos», 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, 8 de febrero de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

FICHA RESUMEN DE LA SOLICITUD DE REGISTRO DE LA IGP
«CHORIZO DE CANTIMPALOS»

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

«Chorizo de Cantimpalos» DOP () IGP (X)

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.
Nombre: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. Dirección: Ctra. de Burgos, km 119, Finca Zamadueñas, 47071 Valladolid. Teléfono: 983 414 769. Fax: 983 412 040. E-mail: fernajo@jcy.l.es
2. Agrupación.
 - 2.1 Nombre: Asociación Segoviana de Industrias de la Carne (AICA).
 - 2.2 Dirección: C/ Los Coches, 1, 40002 Segovia. Teléfono: (34) 921 43 30 31.
 - 2.3 Composición: Productores/transformadores (X) Otros ().
3. Tipo de producto.
Clase 1.2: Productos a base de carne.

4. Descripción del pliego de condiciones.

4.1 Nombre del producto: «Chorizo de Cantimpalos».

4.2 Descripción del producto: Producto cárnico embutido y curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso a las que se adicionan sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que también se puede añadir ajo y orégano, sometidas a un proceso de secado-maduración. Se podrá presentar troceado o loncheado en las industrias inscritas.

Los formatos de presentación del chorizo entero son:

Sarta (una sola pieza de calibre entre 34-40 mm).

Achorizado (ristra de varios chorizos de calibre entre 36-50 mm).

Cular (una pieza cilíndrica irregular en tripa de porcino de calibre >38 mm).

Características morfológicas:

Sarta: Superficie de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, sin trozos de grasa externa.

Achorizado: Superficie de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, sin trozos de grasa externa y con flora externa de aspecto harinoso y blanquecina.

Cular: Superficie con flora externa harinosa y blanquecina apreciándose un fondo verdoso.

Características fisicoquímicas: Humedad entre el 20% y el 40%. Grasa sobre extracto seco: Máximo 57%. Proteína sobre extracto seco: Mínimo 30%. Hidroxiprolina sobre extracto seco: Máximo 0,5%. Hidratos de carbono totales expresados como % glucosa sobre extracto seco: Máximo 1,5% en formatos Sarta y Achorizado y máximo 3% en formato Cular. Cloruros, expresados como cloruro sódico sobre extracto seco: Máximo 6%. pH entre 4,8-5,6. Fosfatos residuales totales: Máximo 5.000 ppm de P₂O₅.

Características organolépticas:

Consistencia. Resistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando y uniforme.

Aspecto al corte: Color rojo intenso punteado en blanco rojizo, masa totalmente ligada, homogénea, compacta y exenta de trozos de grasa de diámetro superior a 0,5 cm.

Aroma: Ligeramente ácido, suave y de intensidad media, además de los propios de las especias autorizadas añadidas sin predominio de ninguno de ellos.

En boca se apreciará jugosidad y cohesividad, fácilmente masticable, poco fibroso, agradable palatabilidad, sin sabor picante y libre de elementos no deseados (fascias, fracciones de huesos, ganglios o tendones).

Las condiciones microbiológicas serán las que establezca la legislación vigente.

4.3 Delimitación de la zona geográfica: La zona de producción de ganado porcino, sacrificio en matadero y despiece de canales destinadas a elaborar el chorizo será la comprendida por la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La zona de elaboración de los chorizos, con una superficie de 2.574 km cuadrados, será la constituida por los siguientes términos municipales de la provincia de Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (con excepción del anexo Carbonero de Ahusín), Basardilla, Bercial, Bernardos, Bernuy de Porreros, Brieva, Caballar, Cabañas de Polendos, Cantimpalos, Carbonero el Mayor, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, Encinillas, El Espinar, Escobar de Polendos, Espirido, Gallegos, Garcillán, Ituero y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marazuela, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herreiros, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Pelayos del Arroyo, Prádena, Rebollo, Roda de Eresma, Sangarcía, San Ildefonso o La Granja, Santa María la Real de Nieva, Santiuste de Pedraza, Santo Domingo de Pirón, Segovia, Sotosalbos, Tabanera la Luenga, Torrecaballeros, Torreiglesias, Torre Val de San Pedro, Trescasas, Turégano, Valdeprados, Valleruela de Pedraza, Valleruela de Sepúlveda, Valseca, Valverde del Majano, Vegas de Matute, Ventosilla y Tejadilla, Villacastán y Zarzuela del Monte.

4.4 Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica delimitada: Los elementos que prueban que el chorizo es originario de la zona son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

La carne de cerdo graso procederá exclusivamente de ganaderías inscritas en el Registro de Explotaciones Porcinas del Consejo Regulador.

Los cerdos se sacrificarán y despiezarán exclusivamente en mataderos y salas de despiece inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

El chorizo se elaborará, troceará, loncheará y etiquetará exclusivamente en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Elaboradoras del Consejo Regulador.

Todas las inscripciones deberán someterse a una evaluación inicial así como a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en los registros del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador efectuará controles y evaluaciones periódicas del proceso de obtención de cerdos en las ganaderías, inspección del método de sacrificio y despiece, así como la elaboración en las industrias inscritas, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador los chorizos que hayan superado todos los controles del proceso.

4.5 Método de obtención: Los cerdos grasos serán de raza blanca si bien los machos deberán castrarse. Se alimentarán durante los tres últimos meses con un mínimo de 75% de cebada y trigo. Se sacrificarán entre los 7 y 10 meses de vida y peso entre 115 y 160 kilogramos. Durante el sacrificio y despiece el pH de la canal deberá estar comprendido entre 5,4 y 6,2.

En la elaboración de chorizo sólo se podrán utilizar los siguientes ingredientes básicos:

Carne de cerdo graso, con contenido entre 70% y 80% de magro y entre 20% y 30% de grasa.

La carne deberá tener un contenido máximo de Hidroxiprolina del 0,4%. La grasa deberá contener al menos un 13,0% de ácido esteárico y unos niveles de androstenona de hasta 0,5 ppm (partes por millón) y de escatol de hasta 0,2 ppm.

Pimentón: Entre 18 y 25 gramos por cada kilogramo de carne. Al menos el 50% será de La Vera.

Sal marina refinada en cantidad entre 15 y 22 gramos/Kg.

Se podrá añadir ajo picado en cantidad máxima de 4 gramos/Kg y orégano en máximo de 0,2 gramos/Kg.

Aditivos: Fosfatos, Ácido Ascórbico y Ácido Cítrico o sus sales y Proteína de leche. Azúcares en el chorizo Cular. Prohibidos los conservantes.

El Chorizo de Cantimpalos se elaborará exclusivamente en las industrias inscritas siguiendo el siguiente procedimiento y orden:

Primeramente las carnes se acondicionan en el obrador, a temperatura ambiental inferior a 12 °C y durante un tiempo máximo de 2 horas, eliminándose los excesos de grasa o partes tendinosas que pudieran presentar. La temperatura de la carne en el momento del picado estará entre 0 y 2 °C. Las picadoras tendrán placas de agujeros de diámetro variable, entre 10-16 milímetros para los chorizos Sarta y Achorizados y entre 18 y 26 milímetros para el chorizo Cular.

Amasado de los ingredientes hasta formar una masa homogénea que se someterá a reposo a temperatura comprendida entre 2 y 7 °C de 12 a 36 horas. El pH de la masa estará entre 5,5 y 6,5.

Embutido de la masa y grapado o atado con hiladura tricolor (rojo, negro y blanco) según formatos y se llevan a curación.

La Curación comprenderá dos etapas (maduración y secado), tendrá una duración mínima de 21 días en Sarta, 24 días en Achorizado y 40 días en Cular y producirá una merma mínima del 25%.

La maduración se realizará a temperatura de 6-16 °C y humedad relativa del 60-85%.

El secado será en secaderos naturales durante un tiempo superior al 40% del tiempo total de curación.

Tras la curación se podrá trocear o lonchear para su envasado al vacío o en atmósfera modificada.

Identificación mediante colocación de las etiquetas del fabricante y contraetiquetas identificativas de la indicación geográfica protegida. Se permitirá el envasado de piezas enteras al vacío o en atmósfera modificada.

4.6 Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico:

a) Referencias históricas y literarias.—Desde tiempos inmemoriales en la población de Cantimpalos y zonas limítrofes se ha elaborado chorizo con unas características particulares, si bien se sitúa en torno a 1900 la fecha en que tiene lugar el desarrollo de una industria chacinera. En la actualidad hay casi una veintena de industrias elaboradoras en la zona.

Existen documentos comerciales de los años 1928 y 1933 que recogen transacciones comerciales de Chorizos de Cantimpalos a México, siendo curioso que uno de estos documentos advierta a los proveedores de la aparición de imitaciones del mismo.

Otros documentos prueban la inscripción, en el registro de la Propiedad Industrial, de marcas a favor de elaboradores de chorizos de la zona con fecha 1927, 1946 ó 1961.

Dionisio Pérez, autor gastronómico que escribía con el seudónimo Post-Thebussem, en su libro *Guía del Buen Comer Español*, Ed. Velázquez (Madrid 1929), expresa «... que alcanzan máxima fama con los chorizos de Cantimpalos y Bernuy».

Y nuestro fallecido premio Nobel de Literatura, don Camilo José Cela, en su obra «Judíos, moros y cristianos» (1956) menciona «... Cantimpalos, famoso por sus chorizos».

b) Factores naturales.—La zona delimitada de elaboración de chorizo, en la vertiente norte de la Sierra de Guadarrama, se extiende como una franja de 40 kms al Noroeste de esta, desde Riaza a Villacastín y desde el Puerto de Navacerrada a Carbonero el Mayor. Esta zona delimitada, con una altitud superior a 900 metros, da lugar a unas condiciones climáticas favorables para la curación de los chorizos.

El número medio de días de niebla es muy bajo, unos 15 días al año, muy inferior a los de provincias limítrofes como Madrid, Ávila y Valladolid, en las cuales llega a duplicarse. La niebla es el factor ambiental más desfavorable para la curación del chorizo.

c) Factores humanos.—Su método de elaboración se caracteriza por una cuidada selección de la carne de cerdo, que implica un control de la alimentación de los cerdos con cereales ya que otorga a la carne una consistencia, sabor y niveles de grasa ideales.

Otro aspecto característico es el reposo de la masa cárnica antes del embutido, donde se producen intercambios de sabores entre los ingredientes así como fermentaciones necesarias para desarrollar las características organolépticas propias. Es tradicional también el atado de los chorizos con hiladura tricolor rojo, negro y blanco.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Chorizo de Cantimpalos». Dirección: Plaza Mayor, n.º 1, 40360 Cantimpalos (SG). Teléfono/fax: 921 49 60 09.

El Consejo Regulador cumple con la norma EN-45011: «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

4.8 Etiquetado y marca de conformidad: En las etiquetas comerciales figurará la mención «Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos» e irá acompañada del logotipo de la indicación.

Asimismo el chorizo irá provisto de una contraetiqueta-vitola, expedida por el Consejo Regulador e identificada mediante una clave alfanumérica que permitirá asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas-vitolas figurará la mención «Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos» así como el formato de chorizo a que refiere: Sarta, Achorizado o Cular.

4.9 Requisitos legislativos: Ley 25/1970, de 2 de diciembre «Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes»; Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970; 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.

MINISTERIO DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

3948

RESOLUCIÓN de 13 de febrero de 2006, de la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado, por la que se publica el acuerdo de prórroga para el año 2006, del Convenio de colaboración entre el Gobierno de Aragón y la MUFACE en materia de gestión de prestaciones sanitarias.

Con fecha 30 de diciembre de 2005 se suscribió el acuerdo de prórroga para el año 2006 del Convenio de colaboración entre el Gobierno de Aragón y la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado (MUFACE) en materia de gestión de prestaciones sanitarias.

En aplicación del artículo 8.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, resuelvo publicar el citado Convenio que figura como anexo de esta Resolución.

Madrid, 13 de febrero de 2006.—La Directora general, Carmen Román Riechmann.

ANEXO

Acuerdo de prórroga para el año 2006 del Convenio de colaboración entre el Gobierno de Aragón y la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado en materia de gestión de prestaciones sanitarias

Madrid, a 30 de diciembre de 2005.

REUNIDOS

De una parte, doña Luisa María Noeno Ceamanos, Consejera de Salud y Consumo de la Comunidad Autónoma de Aragón, en nombre y representación del Gobierno de Aragón, en virtud de las competencias que se le atribuyen en el artículo 60.t) de la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón.

De otra, doña Carmen Román Riechmann, Directora general de la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado (MUFACE), actuando en nombre y representación de la mencionada institución, en uso de las facultades que le confiere el artículo 11.2.K) del Real Decreto 577/1997, de 18 de abril, por el que se establece la estructura de los órganos de gobierno, administración y representación de la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado.

Las partes se reconocen capacidad legal suficiente para suscribir el presente convenio y a tal efecto

EXPONEN

Primero.—Que con fecha 26 de marzo de 2003, las partes suscribieron un Convenio de colaboración en materia de gestión de prestaciones sanitarias.

Segundo.—Que la cláusula novena del mencionado Convenio estipula que estará en vigor desde la fecha de la firma hasta el 31 de diciembre de 2003, pudiendo prorrogarse por periodos anuales de mutuo acuerdo de las partes, antes de la fecha en que finalice su vigencia.

Tercero.—Que la cláusula décima establece que, en el supuesto de prórroga, la cantidad fija anual que MUFACE abonará al Departamento de Salud y Consumo por su colaboración se calculará en el tercer trimestre natural del ejercicio en el que finalice su vigencia, incrementándose la cantidad reseñada en la cláusula octava de acuerdo con el incremento del IPC General, referido al 30 de junio y con efectos de uno de enero del año siguiente.

Cuarto.—Que dicho Convenio fue prorrogado para 2004 por acuerdo de 30 de diciembre de 2003 (BOE 20 de febrero de 2004) y para el año 2005 por acuerdo de 30 de diciembre de 2004 (BOE 3 de marzo de 2005).

Quinto.—Que próxima a finalizar la vigencia del Convenio, ambas partes están interesadas en prorrogarlo para el año 2006, de acuerdo con las siguientes

CLÁUSULAS

Primera.—Se prorrogan, para el período comprendido entre el 1 de enero de 2006 hasta el 31 de diciembre de 2006, los efectos del Convenio de colaboración entre el Gobierno de Aragón y MUFACE, en materia de gestión de prestaciones sanitarias.

Segunda.—Que, para la prórroga que se acuerda, la cantidad a abonar por MUFACE al Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón asciende a 4.102,16 euros de acuerdo con el incremento del 3,1% del IPC general, referido al 30 de junio de 2005.

Tercera.—El importe del gasto que representa para MUFACE en el año 2006 la colaboración recibida se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 22.102.312 E.259.

La presente prórroga queda sometida a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el ejercicio para financiar las obligaciones derivadas de la misma.

Cuarta.—La presente prórroga producirá efectos desde el 1 de enero del año 2006.

Y en prueba de conformidad, se formaliza y se firma la presente prórroga por triplicado ejemplar y a un solo efecto, en el lugar y la fecha indicados en el encabezamiento.—La Consejera de Salud y Consumo de la Comunidad Autónoma de Aragón, Luisa María Noeno Ceamanos.—La Directora general de la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado (MUFACE), Carmen Román Riechmann.