

solar global alcanza los 1.756 J/m² en el mes de junio y desciende hasta los 454 J/m² en el mes de diciembre. En esta zona existe poca insolación por el estancamiento de masas nubosas.

Reputación y otras características del producto final:

La relación de la zona de Tineo con el chosco se justifica en base a su uso, siendo éste uno de los topónimos más conocidos, de ascendencia «vaqueira» y a las características específicas de este peculiar producto, elaborado exclusivamente con carne de cabeceras de lomo y lengua de ganado porcino, que lo distingue de distintos embutidos de otras zonas.

El «Chosco de Tineo», debe sus características a la tradicional forma de elaboración, condicionada por las peculiaridades naturales de esta zona, en la que la producción porcina gozó desde siempre de un puesto privilegiado.

La presencia de esta especie era habitual en todas las caserías, ya que en una unidad de producción tendente a la autosuficiencia, consumía los restos orgánicos, subproductos agrícolas (tucos de berza, nabos, remolacha, manzanas desechadas), y los recursos silvestres (castañas, bellotas, vegetación espontánea), todo ello muy abundante en la zona.

Eran cerdos del tronco céltico caracterizados por ser poco precoces, rústicos y pastoreadores, condiciones que permitían el mejor aprovechamiento de los recursos del campo, y que repercutía en la obtención de carnes poco grasas y un embutido con mayor contenido proteico.

Los sustitutos, como animales selectos son indudablemente más productivos, y aunque no pueden reemplazarlos en su calidad de reciclaje ecológico, los sistemas de cría se van acomodando y hoy su carne es la empleada en el «Chosco de Tineo». De todas formas, los animales cebados en la zona, cada vez en menor cantidad por las restricciones medioambientales, siguen siendo los más apreciados en la elaboración de este producto.

La cría, engorde, matanza, preparación y consumo de la carne del cerdo es un rito de paso (antropología cultural) con contenidos económicos, sociales y rituales, muy arraigado en la zona. La mayor parte de la carne, se destina a salar y a embutir para dar lugar a diferentes variedades, siendo una de ellas el «Chosco de Tineo», de las más apreciadas en este territorio, convirtiéndose ya en un producto exportable con reconocido prestigio.

Su importancia radica en la utilización, en todo momento, de las partes nobles de la canal, piezas de alta calidad, que hacen del producto un embutido especial, que por ello era reservado en gran parte para los regalos especiales, fiestas tradicionales y eventos importantes.

Estas peculiaridades en su utilización, unido al aislamiento de los vecinos en la época invernal, requieren una especial forma de conservación que en un ambiente con un alto contenido en humedad como el de la zona delimitada, han hecho que se desarrollen sistemas como el ahumado para el que se utilizaba la leña de tojo, arbusto muy abundante y que permitía el ahorro de otras maderas también autóctonas, que se fueron utilizando progresivamente a medida que su importancia para otros fines se iba relegando, y que se siguen utilizando en la actualidad.

Era un ahumado ligero, que se completaba con el secado en el hórreo al final del invierno. En este proceso del secado, es de mencionar la relevancia de la actitud de los vaqueiros de alzada «moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) a la alta montaña, de abril a octubre». En estos viajes, entre sus enseres se llevaban el chosco que ellos utilizaban como vianda típica de las brañas, donde se le confería un acabado especial por el secado a una altitud superior. Entre las actividades de los vaqueiros, los arrieros de Asturias, estaba también la producción de pimentón, que introdujeron en la elaboración del chosco.

Actualmente, entre los productos obtenidos en las matanzas de cerdo, la elaboración del chosco está entre las costumbres más arraigadas en la zona de Tineo, que ha pasado de generación en generación, conservando sus procedimientos artesanos tradicionales; goza de una gran reputación, y está recogido en distintos documentos escritos. La prensa regional, cada año, se hace eco de los festivales y jornadas gastronómicas en las que el «Chosco de Tineo» es el protagonista.

Las industrias elaboradoras, reproducen en sus aspectos básicos el procedimiento de elaboración usado en las matanzas tradicionales de la zona vaqueira. Periódicamente, se realizan sobre el producto estudios analíticos para comprobar que las características físicas y organolépticas a las que debe su prestigio, se siguen manteniendo.

G) Estructura de control:

Nombre: Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias.

Dirección: C/Coronel Aranda, s/n.º, 33005 Oviedo (Asturias).

Teléfono: 985-10.56.37.

Fax: 985-10.55.17.

El Consejo Regulador es un órgano desconcentrado de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Gobierno del Principado de Asturias, con capacidad para decidir, según sus funciones recogidas en su Reglamento.

El Consejo Regulador, como organismo certificador de productos agroalimentarios, desarrollará funciones según los criterios establecidos por la Norma Europea UNE-EN 45011.

Transitoriamente, en tanto la estructura del Consejo Regulador no cumpla dicha norma EN-45011, se hará cargo de su cumplimiento la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, a través de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación.

H) Etiquetado:

Los choscos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo», con destino al consumo, estarán identificados con una contraetiqueta numerada, que será aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador.

En las etiquetas y contraetiquetas de los choscos protegidos, figurará de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo» y su logotipo, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

El Consejo Regulador dispone de un logotipo único para todos los operadores, inscritos, que acompañará al etiquetado; además establece la forma de los caracteres y situación de la mención Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo».

Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido no podrá ser empleado, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de choscos no amparados por la I.G.P., ni utilizarlos de modo que pueda inducir a confusión en los consumidores.

Las etiquetas comerciales de los choscos protegidos, antes de la puesta en circulación, deben de estar autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este apartado.

I) Requisitos nacionales:

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.

Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) n.º 2081/92, en materia de indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.

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.

Se podrá acceder al contenido del presente documento, por medios electrónicos, a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial del Principado de Asturias en la página del Principado: www.asturias.es.

MINISTERIO DE IGUALDAD

13347 *RESOLUCIÓN de 14 de julio de 2008, del Instituto de la Juventud, por la que se conceden los «Premios Injuve para la Creación Joven» relativos a la Muestra de Artes Visuales, Cómic e Ilustración, Diseño, Composición de Música Contemporánea, Textos Teatrales «Marqués de Bradomín», Narrativa y Poesía y Propuestas Escénicas.*

De acuerdo con el artículo 6.6 de la Orden TAS/159/2006, de 12 de enero, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de los «Premios Injuve para la Creación Joven», así como en lo que al respecto dispone la Resolución de 14 de enero de 2008, del Instituto de la Juventud, por la que se convocan los premios mencionados, y a propuesta de los diferentes jurados, resuelvo:

Muestra de Artes Visuales

Tres premios de 5.000 euros cada uno a:

Elssie del Carmen Ansareo Núñez.

Verónica Eguaras Alcántara.

Marina Rodríguez Vargas.

Seis accésit de 3.000 euros cada uno a:

Victoria Eugenia Diehl López.
Amaya Hernández Sigüenza.
Zoé Treviño Vizcaíno.
Estéfani Bouza Arnosó.
Alain Martínez Urrutia.
Santiago Giralda Sato.

Cuatro premios de 3.000 euros cada uno como ayuda a la producción para proyecto en fase de preproducción a:

Flavia Mielnik.
Carmelo Bermejo Rodríguez.
Raquel Labrador Cuéllar.
Damián Uceda Cortes.

Se selecciona a los siguientes artistas para que también puedan participar en la exposición a que se hace referencia en la mencionada Resolución:

Enrique Piñuel Martín.
José María García Ibarra.
Ignacio García Sánchez.
Oriol Nogues Balaña.
Ariadna Parreu Alberich.
Arantzazu Tomás Serrano.
Helena Fernández-cavada Romero.
Miren Doiz Larraz.
Vanessa Bustó Bocanegra.
Isabel Tallos Tanarro.
Saelia Aparicio Torinos.
Irma Marco Cánoves.

Cómic e Ilustración

Cuatro premios de 3.000 euros cada uno a:

Raúl Ariño Merino (Cómic).
Martín Yuri Nikolai López Lam (Cómic).
Gine Marie Thorstensen (Ilustración).
Raquel Aparicio Torinos (Ilustración).

Seis accésit de 1.000 euros cada uno a:

Fernández Fernández Igor (Cómic).
Gerard Marqués de la Calva (Cómic).
Jorge Parras Cañete (Cómic).
M.^a del Mar Hernández Fernández (Ilustración).
Josep Meneses Gutiérrez (Ilustración).
Marta Antelo Alemany (Ilustración).

Se selecciona a los siguientes artistas para que también puedan participar en la exposición a que se hace referencia en la mencionada Resolución:

Rayco Pulido Rodríguez (Cómic).
Alejandro Antoraz Alonso (Cómic).
Brais Rodríguez Verde (Cómic).
José María Nimura Del Barrio (Ilustración).
Gracia Hernández Sánchez (Ilustración).
Carlos Arrojo Naya (Ilustración).

Diseño

Tres premios de 4.000 euros cada uno a:

Raúl Gómez Valverde.
Alejandro Selma Lázaro y Clara del Portillo Pardo.
Javier Taberner Gómez-Ferrer.

Un premio de 2.500 euros como ayuda a la producción para proyecto en fase de preproducción a:

Mireia Juan Cuco y Alberto Flores Guijarro.

Se selecciona a los siguientes diseñadores para que también puedan participar en la exposición a que se hace referencia en la mencionada Resolución:

Ana M.^a Pérez Aguilar, Eva del Cotillo Contri, Olaya Navarro Feito y Luisa Elena Freaza Viera.
Rafael Zaragoza Álvaro.
Xavier Tutó Cabedo y Katia Ribas Glossmann.
Xavier Mañosa Ciria.
Estela Conesa Navarro.
Diego Ramos Carrascosa.
Ferrán Díaz Muñoz.

Composición de Música Contemporánea

Un premio de 5.000 euros a:

Juan Pablo Vergara Valdés, por Hoy.

Textos teatrales «Marqués de Bradomín»

Un premio de 6.000 euros a:

Emiliano Pastor Steinmeyer, por Ríanse del Hipopótamo.

Dos accésit de 3.000 euros cada uno a:

José Martínez Ros, por En los bosques de la noche.
Marc Artigau i Queralt, por Ushuaia.

Narrativa y Poesía

Narrativa:

Un premio de 3.000 euros a:

Enrique Rubio Palazón, por La aceleración de partículas en un circuito de dos nodos inconexos.

Un accésit de 1.500 euros a:

Jorge Martín Mora-Rey, por Pequeñas teorías del cuento.

Poesía:

Un premio de 3.000 euros a:

M.^a Dolores Borges Blázquez, por Libro I: de las penas.

Un accésit de 1.500 euros a:

Alejandra Pombo Suárez, por Curso de Escapismo.

Propuestas Escénicas

Tres premios de 4.000 euros cada uno a:

Artefacto Escénico-Antonio Ramírez Jiménez.
La Tristura-Violeta Gil Casado, Itxaso Arana Baztan, Pablo Hidalgo Lareo y Celso Jiménez Zamora.
Cranāmour-Tania Garrido Monreal y Nazaret Laso Álvarez.

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse potestativamente recurso de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en Boletín Oficial del Estado, de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Común, o bien recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, a partir de dicha publicación.

Madrid, 14 de julio de 2008.—El Director General del Instituto de la Juventud, Gabriel Alconchel Morales

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CATALUÑA

13348 RESOLUCIÓN de 23 de junio de 2008, de la Secretaría de Industria y Empresa, del Departamento de Innovación, Universidades y Empresa, de certificación de conformidad del producto fabricado por KBB Kollektorbau GMBH, con contraseña GPS-8214: paneles solares.

Recibida en la Secretaría de Industria y Empresa, del Departamento de Innovación, Universidades y Empresa, de la Generalitat de Catalunya, la solicitud presentada por Soliclíma Energías Renovables, S.L., NIF: B63909329, con domicilio social en la calle Argenters, 10-12 Nau 4, municipio de Santa Perpètua de Mogoda, provincia de Barcelona, para la certificación de conformidad con los requisitos reglamentarios del siguiente producto fabricado por KBB Kollektorbau GMBH, en sus instalaciones industriales ubicadas en la calle Bruno-Bürgel-Weg, 142-144, de la ciudad de Berlín (Alemania) correspondiente a la contraseña de certificación GPS-8214: Paneles Solares.

Resultando que el interesado ha presentado la documentación exigida por la legislación vigente que afecta al producto cuya certificación de conformidad con los requisitos reglamentarios se solicita y que el laboratorio Insti-