



# BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

AÑO CCCXLI

MARTES 13 DE FEBRERO DE 2001

NÚMERO 38

FASCÍCULO SEGUNDO

**3059**

*RESOLUCIÓN de 16 de enero de 2001, del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), por la que se dispone la publicación de las ayudas concedidas por la Dirección General del INIA para la realización de proyectos de investigación científica y desarrollo e innovación tecnológica, a desarrollar en el período 2000-2002, en el marco de las acciones estratégicas del Programa Nacional de Alimentación del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2000-2003.*

De acuerdo con lo previsto en el artículo 81.7 de la Ley General Presupuestaria, texto refundido aprobado por Real Decreto Legislativo 1091/1998, de 23 de septiembre, se procede a la publicación de las subvenciones concedidas por la Dirección General del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria (INIA), para el período 2000-2002, a través de la convocatoria para la concesión de ayudas para la realización de proyectos de investigación científica y desarrollo e innovación tecnológica, afectadas por la Orden de 6 de marzo de 2000 («Boletín Oficial del Estado» número 58, del 8), aplicaciones presupuestarias 21.209.542J.640, 21.209.542J.740 y 21.209.542J.770, que son las que figuran en el anexo de la presente Resolución.

Madrid, 16 de enero de 2001.—El Director general, Adolfo Cazorla Montero.



MINISTERIO  
DE LA PRESIDENCIA

## ANEXO

## Programa Nacional I + D + I de Alimentación

## Acción estratégica: Nuevas especies y tecnologías en Acuicultura

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 - Miles de pesetas	Importe 2001 - Miles de pesetas	Importe 2002 - Miles de pesetas
ACU00-001.	MAPA. Instituto Español de Oceanografía. Centro Oceanográfico de La Coruña.	Desarrollo de biotransformados de algas marinas especialmente adaptados para la alimentación de moluscos bivalvos.	7.140	857	857
ACU00-004-C2-1.	INIA. CISA-INIA.	Desarrollo y estandarización de métodos PCR múltiple para la detección de patógenos en Acuicultura.	3.590	6.646	9.349
ACU00-004-C2-2.	Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria.	Desarrollo y estandarización de métodos PCR múltiple para la detección de patógenos en Acuicultura.	6.686	5.432	5.880
ACU00-005.	Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Facultad de Veterinaria.	Implantación de marcadores microsatélites en la mejora genética de Dorada («Spanus aurata»).	4.000	1.792	2.184
ACU00-006.	Cataluña. Centro de Acuicultura.	Optimización de cría larvaria del Dentón («Dentex dentex») en condiciones intensiva y semiextensiva de cultivo.	6.138	4.458	3.786
ACU00-007.	Universidad Politécnica de Valencia. ETSIA.	Formulación de piensos extrusionados específicos para el engorde de Seriola y Dentón y estudio de las estrategias de alimentación óptimas para la producción industrial en granjas marinas.	7.448	3.192	3.192
ACU00-008-C3-1.	MAPA. Instituto Español de Oceanografía. Centro Oceanográfico de La Coruña.	Cultivo en suspensión de Vieira («Pecten sp.») y Zamburiña («Chlamys varia») en Málaga.	13.514	5.419	5.050
ACU00-009.	CSIC. Instituto de Acuicultura de Torres de la Sal.	Reproducción artificial y caracterización genética de las Vieiras («Pecten maximus») y «Pecten jacobaeus») y de sus híbridos.	7.851	3.614	3.780
ACU00-010.	«Acuicultura y Nutrición de Galicia, S. L.». «Acuinuga, S. L.».	Elaboración industrial de dietas artificiales microaglomeradas y microencapsuladas para la alimentación de moluscos y larvas de especies acuáticas.	11.326	3.801	4.991
ACU00-011-C4-1.	Instituto Español de Oceanografía. Centro de Oceanografía de Murcia.	Desarrollo de técnicas de cultivo de Dentón. Estudios nutricionales en larvas y postlarvas e inducción a la puesta por fotoperíodo.	2.435	2.083	1.221
ACU00-011-C4-2.	Universidad de Granada. Facultad de Ciencias.	Desarrollo de alimentos específicos para Dentón («Dentex dentex»): Estudios nutricionales y de factores ambientales.	2.010	1.786	1.450
ACU00-011-C4-3.	Universidad de Almería. Escuela Politécnica Superior.	Estudio de indicadores específicos de condición para el control de las variables de manejo alimentario y medioambientales durante el cultivo de larvas y alevines de Dentón.	4.698	930	588
ACU00-011-C4-4.	Universidad de Murcia. Facultad de Veterinaria.	Influencia medioambiental sobre el crecimiento del Dentón («Dentex dentex L.»).	773	403	0
ACU00-012-C2-1.	Murcia. Centro de Recursos Marinos.	Valoración de los aportes de nutrientes al medio procedentes de instalaciones de cultivo de Dorada («Spanus aurate»), Lubina («Dicentrarchus labrax») y Atún Rojo («Thunnus thynnus thynnus»).	4.089	2.442	1.305
ACU00-012-C2-2.	Universidad de Murcia. Facultad de Biología.	Valoración de los aportes de nutrientes al medio procedentes de instalaciones de cultivo de peces en jaulas flotantes.	1.725	3.539	1.322
Total acción .....			83.423	46.394	44.955

## Acción estratégica: Control de la calidad y seguridad de los alimentos

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 - Miles de pesetas	Importe 2001 - Miles de pesetas	Importe 2002 - Miles de pesetas
CAL00-001.	Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria.	Utilización de la tecnología NIRS como método rápido para certificación de embutidos tradicionales elaborados con Cerdo Ibérico.	1.740	3.098	3.168
CAL00-002-C2-1.	Universidad de Granada. Facultad de Ciencias.	Criterios de calidad para metodologías analíticas de control de contaminantes en alimentos vegetales: Aplicación de la detección quimioluminiscente a técnicas de GC y CE.	644	4.178	3.539

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 — Miles de pesetas	Importe 2001 — Miles de pesetas	Importe 2002 — Miles de pesetas
CAL00-002-C2-2.	Universidad de Almería. Facultad de Ciencias.	Criterios de calidad para metodologías analíticas de control de contaminantes en alimentos vegetales: Aplicación de la detección quimioluminiscentes a técnicas de GC y CE.	6.468	2.632	1.120
CAL00-003-C2-1.	Universidad de Zaragoza. Facultad de Veterinaria.	Influencia de la raza y del peso al sacrificio sobre la velocidad de la maduración (optimización) y la calidad de la carne ovina.	7.616	2.677	982
CAL00-003-C2-2.	Universidad de Las Palmas. Facultad de Veterinaria.	Influencia de la raza y del peso al sacrificio sobre la velocidad de la maduración (optimización) y la calidad de la carne ovina.	1.552	224	90
CAL00-005-C2-1.	Universidad Autónoma de Barcelona. Facultad de Veterinaria.	Altas presiones y biopreservación aplicadas a la mejora de la seguridad de los quesos de leche cruda: Optimización y validación de procesos.	8.587	3.416	3.889
CAL00-005-C2-2.	INIA.	Altas presiones y biopreservación aplicadas a la mejora de la seguridad de los quesos de leche cruda: Optimización y validación de procesos.	3.224	8.173	7.140
CAL00-006-C2-1.	Universidad de Lleida. ETSIA.	Desarrollo de métodos para el control de tóxicos en alimentos y bebidas de origen vegetal.	902	1.254	1.366
CAL00-006-C2-2.	Universidad de Lleida. UdL-IRTA.	Desarrollo de métodos para el control de tóxicos en alimentos y bebidas de origen vegetal.	2.081	2.669	2.806
CAL00-007.	Castilla y León. Servicio de Investigación y Tecnología Agraria.	Procedimiento de análisis sensorial para evaluar productos hortofrutícolas de calidad en Castilla y León.	2.587	1.953	6.532
CAL00-010.	«Frinova, S. A.».	Proyecto de investigación y desarrollo de productos refrigerados.	3.061	3.785	0
CAL00-011-C2-1.	Universidad de Alcalá. Facultad de Farmacia.	Establecimiento de los métodos de tratamiento que permitan garantizar la calidad y seguridad de pescados y mariscos con respecto a los parásitos («Anisakis simplex» y «Gymnorhynchus gigas»).	5.992	3.270	2.800
CAL00-011-C2-2.	Laboratorios Cayacea.	Establecimiento de los métodos de tratamiento que permitan garantizar la calidad y seguridad de pescados y mariscos con respecto a los parásitos («Anisakis simplex» y «Gymnorhynchus gigas»).	2.781	1.559	2.343
CAL00-012.	«Clesa, S. A.».	Planta de Clesa en Madrid. Influencia de diferentes parámetros del proceso de fabricación del queso fresco de vaca, tipo Burgos, sobre la acción conservadora del sistema Lactoperoxidasa.	2.829	2.699	0
CAL00-013-C2-1.	Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Desarrollo de estrategias de gestión de la innovación tecnológica orientada a la mejora de la competitividad y seguridad de la industria española de alimentos y bebidas.	1.344	5.928	6.051
CAL00-013-C2-2.	Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).	Desarrollo de estrategias de gestión de la innovación tecnológica orientada a la mejora de la competitividad y seguridad de la industria española de alimentos y bebidas.	2.579	2.719	2.719
CAL00-014-C4-1.	INIA. SGIT.	Desarrollo de metodologías para garantizar la calidad y seguridad en la utilización de papel y cartón en contacto con los alimentos: Contaminantes químicos.	1.777	12.872	13.282
CAL00-014-C4-2.	INIA. CIFOR-INIA.	Desarrollo de metodologías para garantizar la calidad y seguridad en la utilización de papel y cartón en contacto con los alimentos: Contaminantes químicos.	1.492	10.484	6.443
CAL00-014-C4-3.	Asociación de Investigación Técnica de la Industria Papelera Española. Centro Tecnológico.	Desarrollo de metodologías para garantizar la calidad y seguridad en la utilización de papel y cartón en contacto con los alimentos: Contaminantes químicos.	588	588	430
CAL00-014-C4-4.	Asociación Española de Fabricantes de Cartón Ondulado (AFCO).	Desarrollo de metodologías para garantizar la calidad y seguridad en la utilización de papel y cartón en contacto con los alimentos: Contaminantes químicos.	266	266	266
CAL00-015.	Murcia. CIDA.	Efecto del cultivo intercalado en el Pulgón de la lechuga («Nasanovia ribisnigri») y sus enemigos naturales.	605	2.932	2.716
CAL00-019.	Universidad de Navarra. Facultad de Farmacia.	Desarrollo y validación de métodos analíticos por electroforesis capilar para la determinación de ocratoxina en alimentos.	2.949	2.949	2.949

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 — Miles de pesetas	Importe 2001 — Miles de pesetas	Importe 2002 — Miles de pesetas
CAL00-020.	Centro Tecnológico Gaiker. Medio Ambiente y Biotecnología.	Evaluación de un método toxicológico «in vitro» para su aplicación en el control de la seguridad de alimentos frescos y procesados de origen vegetal.	4.590	4.636	4.916
CAL00-025.	«Belpesa, S. L.».	Mejora del proceso de trazabilidad en tomate, pimiento y pepino mediante técnicas cromatográficas.	2.856	3.074	2.970
CAL00-026.	Aragón. Servicio de Investigación Agraria.	Seguridad alimentaria, información y comportamiento del consumidor.	2.248	2.167	812
CAL00-028-C2-1.	«La Morella Nuts, S. A.».	Protección de frutos secos y derivados mediante recubrimientos comestibles a base de polisacáridos y otros polímeros de origen vegetal o animal.	4.059	4.099	4.139
CAL00-028-C2-2.	Cataluña. IRTA.	Efecto sobre la estabilidad oxidativa del uso de enrobados comestibles en la producción de derivados de frutos secos.	10.176	6.152	5.939
CAL00-030.	Universidad de León. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria.	Aplicación de modelos predictivos al diseño de un sistema de envasado de la carne de avestruz en atmósferas modificadas para prolongar su vida útil.	2.447	1.249	700
CAL00-031-C2-1.	«Huerta Castellana, S. A.» (Huercasa).	Control de calidad y mejoras técnicas en producción de endibia.	2.825	0	0
CAL00-031-C2-2.	Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Control de calidad y mejoras técnicas en producción de endibia.	2.352	0	0
CAL00-033-C2-1.	Universidad de Córdoba. Facultad de Veterinaria.	Control de calidad y comercialización de producción bovina ecológica. Desarrollo de sistemas de producción de terneros en dehesa.	1.120	1.387	1.691
CAL00-033-C2-2.	Extremadura. Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico.	Control de la calidad y comercialización de producción bovina ecológica. Desarrollo de sistemas de producción de terneros en dehesa.	5.432	6.297	6.682
CAL00-034-C2-1.	Universidad de Extremadura. Facultad de Ciencias.	Análisis de trazas orgánicas e inorgánicas en aceite de oliva.	1.176	6.776	1.288
CAL00-034-C2-2.	«Viñaoliva, S. C.».	Análisis de trazas orgánicas e inorgánicas en aceite de oliva.	1.300	1.300	1.300
CAL00-040-C2-1.	CSIC. Instituto de la Grasa.	Desarrollo de técnicas no contaminantes para la evaluación y la mejora de la calidad postcosecha de cítricos.	952	4.200	4.200
CAL00-040-C2-2.	«Río Tinto Fruit, S. A.».	Desarrollo de técnicas no contaminantes para la evaluación y la mejora de la calidad postcosecha de cítricos.	1.247	1.228	1.228
CAL00-041.	CSIC. Instituto de Química Orgánica.	Desarrollo de nuevas metodologías rápidas y sensibles para el análisis de dioxinas y compuestos relacionados en alimentos de origen animal.	5.808	5.305	5.191
CAL00-046-C3-1.	Universidad de Murcia. Facultad de Veterinaria.	Agalaxia contagiosa caprina y calidad de la leche.	2.701	7.012	4.422
CAL00-046-C3-2.	Universidad «Miguel Hernández». Escuela Politécnica Superior de Orihuela.	Aplicación de la espectrofotometría de infrarrojo cercano para el análisis físico-químico de la leche de cabra y estudio de los factores de variación.	3.118	3.202	560
CAL00-046-C3-3.	Asociación Lechera de Vacuno y Ovino. Instituto Lactológico de Lekunberri.	Puesta a punto de sistema integrado para la detección y cuantificación de inhibidores en leche cruda procedente de ganado vacuno y caprino.	3.925	354	354
CAL00-048.	Universidad de Salamanca. Facultad de Farmacia.	Estudio y propuesta de los parámetros que debería contemplar una norma de calidad europea de polen apícola.	3.416	4.154	5.509
CAL00-050-C4-1.	Universidad de Oviedo. Facultad de Medicina.	Transferencia y formación de personal en tecnología molecular para garantizar la trazabilidad de congelados, salazones y ahumados de pescado.	4.704	7.608	7.507
CAL00-050-C4-2.	INIA. SGIT.	Transferencia y formación de personal en tecnología molecular para garantizar la trazabilidad de congelados, salazones y ahumados de pescado.	2.464	3.123	3.358
CAL00-050-C4-3.	«Biotoools B&M Labs, S. A.».	Transferencia y formación de personal en tecnología molecular para garantizar la trazabilidad de congelados, salazones y ahumados de pescado.	3.852	3.991	4.155
CAL00-050-C4-4.	«Conservas y Ahumados Miravelles, S. L.».	Transferencia y formación de personal en tecnología molecular para garantizar la trazabilidad de congelados, salazones y ahumados de pescado.	940	500	0

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 — Miles de pesetas	Importe 2001 — Miles de pesetas	Importe 2002 — Miles de pesetas
CAL00-051-C2-1.	Universidad de Oviedo. Facultad de Medicina.	Aplicación de marcadores de ADN para garantizar la trazabilidad en vacuno.	10.743	1.998	3.956
CAL00-051-C2-2.	Empresa Asturiana de Servicios Agrarios (EASA).	Aplicación de marcadores de ADN para garantizar la trazabilidad en vacuno.	1.104	1.542	740
CAL00-052.	Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria.	Utilización de técnicas inmunológicas y genéticas para la detección y enumeración de levaduras alternantes en productos lácteos y cárnicos.	4.555	1.680	2.041
CAL00-054-C3-1.	Canarias. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.	Estudio del efecto del ahumado sobre la calidad del queso. Optimización del proceso de ahumado del queso Palmero.	3.470	5.570	0
CAL00-054-C3-2.	Universidad del País Vasco. Facultad de Farmacia.	Estudio del efecto del ahumado sobre la calidad del queso. Optimización del proceso de ahumado del queso Palmero.	1.077	5.613	0
CAL00-054-C3-3.	Universidad de La Laguna. Facultad de Química.	Estudio del efecto del ahumado sobre la calidad del queso. Optimización del proceso de ahumado del queso Palmero.	3.007	1.364	0
CAL00-055-C2-1.	Asociación Nacional de Fabricantes de Patatas Fritas y Productos de Aperitivo (AEPA).	Estudio de optimización de procesos para la mejora de la calidad y estabilidad de productos de fritura. Metodologías analíticas para su control.	4.415	7.363	3.751
CAL00-055-C2-2.	Universidad de Barcelona. Facultad de Farmacia.	Estudio de optimización de procesos para la mejora de la calidad y estabilidad de productos de fritura. Metodologías analíticas para su control.	2.740	4.299	2.455
CAL00-056.	«Campofrío Alimentación, S. A.».	Estudio para la optimización del proceso de elaboración del jamón curado.	2.040	2.733	1.751
CAL00-059-C2-1.	«Campofrío Alimentación, S. A.».	Estudio de validación de un tratamiento de pasteurización por altas presiones en productos cárnicos.	3.069	2.929	2.083
CAL00-059-C2-2.	Universidad de León. Facultad de Veterinaria.	Estudio de validación de un tratamiento de pasteurización por altas presiones en productos cárnicos.	13.937	4.529	2.849
CAL00-062.	Universidad de Murcia. Facultad de Biología.	La actividad antioxidante en alimentos de origen vegetal: Una característica de interés nutricional.	1.761	2.212	2.293
CAL00-063.	Universidad de Almería. Facultad de Ciencias Experimentales.	Degradación de pesticidas en hortalizas cultivadas bajo plástico. Puesta a punto de nuevas metodologías para su análisis mediante cromatografía líquida de alta resolución y fotoderivatización. Post columna.	2.108	2.856	644
CAL00-064.	Universidad de Almería. Facultad de Ciencias Experimentales.	Desarrollo de nuevos métodos rápidos para el análisis multiresiduo de plaguicidas mediante técnicas de GC-MS aplicadas al control de la calidad y seguridad de los alimentos vegetales.	1.995	6.331	7.588
CAL00-066.	Universidad de Valencia. Facultad de Farmacia.	Desarrollo de métodos para el control de ocratoxina y pesticidas en materias primas empleadas en la industria agroalimentaria.	6.485	7.888	7.028
Total acción .....			197.878	217.042	174.727

*Acción estratégica: Mejora de la calidad y competitividad de los vinos*

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 — Miles de pesetas	Importe 2001 — Miles de pesetas	Importe 2002 — Miles de pesetas
VIN00-001.	Extremadura. Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico.	Influencia de la dosis de riego en el comportamiento del CV Tempranillo en Extremadura.	4.669	3.954	4.601
VIN00-002.	«Bodegas Ochoa, S. A.».	Optimización de la extracción de compuestos fenólicos.	2.835	2.835	0
VIN00-004.	INSALUD. Hospital «Ramón y Cajal».	Efecto del suplemento dietético con antioxidantes de la uva en pacientes con insuficiencia renal.	4.648	3.920	4.032
VIN00-007-C2-1.	Aragón. Servicio de Investigación Agroalimentaria.	Discriminación analítica y organoléptica de vinos criados en barrica de vinos envejecidos por otros procedimientos.	6.160	2.240	1.848
VIN00-007-C2-2.	Valencia. Estación de Viticultura y Enología.	Discriminación analítica y organoléptica de vinos criados en barrica de vinos envejecidos por otros procedimientos.	5.376	2.240	2.576
VIN00-008.	Feviñas.	Nuevas técnicas de cultivo y material vegetal para la mejora y diversificación de una viticultura de calidad.	7.936	8.202	8.474

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 Miles de pesetas	Importe 2001 Miles de pesetas	Importe 2002 Miles de pesetas
VIN00-012-C2-1.	Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Caracterización del potencial enológico de La Bobal, variedad autóctona de la denominación de origen Utiel-Requena.	1.691	1.131	907
VIN00-012-C2-2.	Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria (AINIA).	Caracterización del potencial enológico de La Bobal, variedad autóctona de la denominación de origen Utiel-Requena.	700	700	700
VIN00-013.	Universidad de Las Islas Baleares. Facultad de Ciencias.	Selección clonal y saneamiento de variedades de vid de Baleares.	2.072	2.184	1.848
VIN00-014.	«Bioenos, S. L.». Laboratorio de I + D, Bodega Experimental.	A) Desarrollo y optimización del método Cromoenos para determinación del color probable de las uvas. B) Estudio de la influencia del suelo, tipo de clon y tipo de conducción en la variedad Vidadillo para mejorar su crianza y lograr su recuperación.	1.676	1.606	1.606
VIN00-016.	CSIC. Instituto de Fermentaciones Industriales.	Aplicación de técnicas de biología molecular a la minimización de los riesgos de formación de aminas biógenas en los vinos.	3.472	2.856	3.080
VIN00-017-C2-1.	Cataluña. Centro UdL-IRTA.	Evaluación de los efectos de diferentes estrategias de riego en la producción de la viña y la calidad de los vinos resultantes.	5.197	3.068	2.855
VIN00-017-C2-2.	Cataluña. Instituto Catalán de la Viña y el Vino.	Evaluación de los efectos de diferentes estrategias de riego en la producción de la viña y la calidad de los vinos resultantes.	2.701	2.315	2.494
VIN00-020-C2-1.	Universidad de Girona. Facultad de Ciencias.	Optimización y mejora de los procesos tecnológicos en la producción de tapones de corcho en la elaboración y crianza de vinos que permitan reducir o eliminar la presencia de tricloroanisol. Desarrollo de metodología analítica para el control de calidad de estos productos.	1.120	1.008	896
VIN00-020-C2-2.	Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña (AECORK).	Optimización y mejora de los procesos tecnológicos en la producción de tapones de corcho en la elaboración y crianza de vinos que permitan reducir o eliminar la presencia de tricloroanisol. Desarrollo de metodología analítica para el control de calidad de estos productos.	1.339	1.006	1.006
VIN00-021-C2-1.	Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Determinación de estimadores del estado hídrico del viñedo en relación con el manejo del sistema de conducción y poda para el control del riego y del crecimiento, a fin de mejorar la calidad de la producción de uva y del vino.	4.642	2.139	2.173
VIN00-021-C2-2.	Castilla y León. Servicio de Investigación y Tecnología Agraria.	Determinación de estimadores del estado hídrico del viñedo en relación con el manejo del sistema de conducción y poda para el control del riego y del crecimiento, a fin de mejorar la calidad de la producción de uva y del vino.	2.408	2.222	2.260
VIN00-022-C3-1.	Cataluña. Instituto Catalán de la Viña y el Vino.	Incidencia de la sanidad de la vendimia y de las prácticas enológicas sobre el contenido de ocratoxina (OTA) en el vino.	5.432	3.752	0
VIN00-022-C3-2.	«La Baronía de Turis, Coop. V.».	Incidencia de la sanidad de la vendimia y de las prácticas enológicas sobre el contenido de ocratoxina (OTA) en el vino.	1.476	1.553	0
VIN00-022-C3-3.	Cooperativa Vinícola de Sarra, SCCL.	Incidencia de la sanidad de la vendimia y de las prácticas enológicas sobre el contenido de ocratoxina (OTA) en el vino.	1.353	1.419	0
VIN00-024.	Fundación Privada de Investigación Cardiovascular. Hospital de «San Pau».	El vino y la formación. Progresión y complicaciones trombóticas de la arteroesclerosis.	2.169	2.311	2.452
VIN00-027-C3-1.	Instituto Municipal de Asistencia Sanitaria. Instituto Municipal de Investigación Médica.	Estudios de la biodisponibilidad del resveratrol presente en derivados de la uva: Aproximación farmacocinética y farmacodinámica.	2.240	4.256	3.696
VIN00-027-C3-2.	Universidad de Barcelona. Facultad de Farmacia.	Estudios de la biodisponibilidad del resveratrol presente en derivados de la uva: Aproximación farmacocinética y farmacodinámica.	392	2.240	392
VIN00-027-C3-3.	Universidad de Valencia. Facultad de Medicina.	Estudios de la biodisponibilidad del resveratrol presente en derivados de la uva: Aproximación farmacocinética y farmacodinámica.	1.120	2.016	2.016
VIN00-028-C2-1.	Universidad de Murcia. Facultad de Veterinaria.	Optimización de técnicas enológicas para la obtención de vinos de Monastrell con alto contenido polifenólico.	5.208	1.064	728

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 Miles de pesetas	Importe 2001 Miles de pesetas	Importe 2002 Miles de pesetas
VIN00-028-C2-2.	Murcia. CIDA.	Optimización de técnicas enológicas para la obtención de vinos de Monastrell con alto contenido polifenólico.	4.247	2.928	2.979
VIN00-029.	CSIC. Instituto de Fermentaciones Industriales.	Calidad de los vinos de crianza en relación a la vida útil de las barricas de roble español.	1.568	1.568	1.904
VIN00-030.	Universidad de Santiago. Escuela Politécnica Superior.	Adecuación de sistemas de mantenimiento del suelo o alternativos al laboreo en viñedos en pendiente de Galicia. Efectos agronómicos y en la calidad de los vinos.	3.115	1.491	1.491
VIN00-032.	Galicia. Estación de Viticultura y Enología de Galicia.	Selección clonal de Albariño, Caiño Tinto y Loureiro.	3.898	3.584	5.752
VIN00-033.	Universidad de Valladolid. Escuela Técnica Superior Ingenierías Agrarias-Palencia.	Caracterización de la evolución del vino tinto D.O. Cigales en diferentes sistemas de envejecimiento. Modelización de la evolución del potencial Redox.	5.488	2.799	1.232
VIN00-034.	Universidad de Valladolid. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias.	Estudio de los efectos de la aplicación combinada de los fitorreguladores 4-CPA y Etefón sobre la conducción del follaje y el comportamiento agronómico del viñedo. La maduración fenólica de la uva y la calidad final del vino.	4.455	3.024	3.024
VIN00-036-C6-1.	Madrid. Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria.	Recuperación y estudio de variedades autóctonas minoritarias de vid de previsible interés comercial.	2.175	2.281	2.320
VIN00-036-C6-2.	Universidad de La Rioja. Centro de Enseñanzas Científicas y Técnicas.	Recuperación y estudio de variedades autóctonas minoritarias de vid de previsible interés comercial.	2.024	1.776	1.667
VIN00-036-C6-3.	CSIC. Misión Biológica de Galicia.	Recuperación y estudio de variedades autóctonas minoritarias de vid de previsible interés comercial.	935	804	820
VIN00-036-C6-4.	Cataluña. Instituto Catalán de la Viña y el Vino.	Recuperación y estudio de variedades autóctonas minoritarias de vid de previsible interés comercial.	1.785	998	1.391
VIN00-036-C6-5.	Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria-Rancho de la Merced.	Recuperación y estudio de variedades autóctonas minoritarias de vid de previsible interés comercial.	1.714	1.748	1.784
VIN00-036-C6-6.	Universidad de Zaragoza. Escuela Universitaria Politécnica de Huesca.	Prospección, caracterización y evaluación enológica de las variedades minoritarias Parraleta y Poristel en la D.O. Somontano.	2.522	3.363	2.639
VIN00-038.	Castilla-La Mancha. Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM).	Caracterización del potencial enológico de las variedades Pardillo, Moravia Dulce y Tinto Velasco en Castilla-La Mancha.	2.677	4.088	4.088
VIN00-039-C2-1.	Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias.	Mejora de la biotecnología fermentativa y de crianza biológica de vinos blancos mediante el uso de levaduras recombinantes sobreproductoras de glicerol y consumidoras de ácido glucónico.	1.512	952	1.568
VIN00-039-C2-2.	«Alvear, S. A.».	Mejora de la biotecnología fermentativa y de crianza biológica de vinos blancos mediante el uso de levaduras recombinantes sobreproductoras de glicerol y consumidoras de ácido glucónico.	241	941	942
VIN00-041.	Universidad de Barcelona. Facultad de Biología.	Modulación de la respuesta vascular mediada por óxido nítrico por diferentes tipos de vino y de flavonoides.	4.480	1.792	2.688
VIN00-043-C3-1.	«Bodegas Roda, S. A.».	Creación de un banco de germoplasma de CV Tempranillo en Rioja. Contenido fenólico de las variedades autóctonas. Optimización de la extracción y estabilización.	5.975	6.168	6.365
VIN00-043-C3-2.	Universidad de La Rioja. Científico-Técnico.	Creación de un banco de germoplasma de CV Tempranillo en Rioja. Contenido fenólico de las variedades autóctonas. Optimización de la extracción y estabilización.	1.904	1.904	1.904
VIN00-043-C3-3.	Universidad de Salamanca. Facultad de Farmacia.	Creación de un banco de germoplasma de CV Tempranillo en Rioja. Contenido fenólico de las variedades autóctonas. Optimización de la extracción y estabilización.	3.489	3.125	2.934
VIN00-044-C2-1.	Universidad Pública de Navarra. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Estudio comparativo de las características de las barricas en la calidad de los vinos envejecidos.	1.980	672	515
VIN00-044-C2-2.	«Vinícola de Navarra, S. A.» Tiebas-Muruarte de Reta.	Estudio comparativo de las características de las barricas en la calidad de los vinos envejecidos.	3.195	3.179	3.270

Referencia	Centro	Título	Importe 2000 Miles de pesetas	Importe 2001 Miles de pesetas	Importe 2002 Miles de pesetas
VIN00-045.	Universidad «Rovira i Virgili». Facultad de Enología.	Aplicación de los sensores químicos (nariz electrónica) al control de calidad en Enología.	5.152	1.792	1.792
VIN00-046.	Universidad Pública de Navarra. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Calidad organoléptica de los compuestos fenólicos. Relación entre la calidad del vino y la calidad de la uva.	1.456	1.568	2.860
VIN00-049.	«Industria de la Uva, S. A.».	Determinación organoléptica del tiempo óptimo de maceración para la elaboración de vinos de calidad de la D.O. Jumilla.	3.931	3.572	0
VIN00-053-C3-1.	CSIC. Instituto de Investigaciones Químicas y Ambientales.	Desarrollo y aplicación de una metodología analítica rápida, fiable y económica para la prevención del gusto a corcho causada por la presencia de tricloroanisol (TCA) en productos vitícolas y de industrias afines.	4.592	1.232	1.008
VIN00-053-C3-2.	CSIC. Instituto de Investigaciones Químicas y Ambientales.	Desarrollo y aplicación de una metodología analítica rápida, fiable y económica para la prevención del gusto a corcho causada por la presencia de tricloroanisol (TCA) en productos vitícolas y de industrias afines.	1.232	3.808	2.576
VIN00-053-C3-3.	«Rich Xiberta, S. A.».	Desarrollo y aplicación de una metodología analítica rápida, fiable y económica para la prevención del gusto a corcho causada por la presencia de tricloroanisol (TCA) en productos vitícolas y de industrias afines.	825	875	325
VIN00-054-C2-1.	Universidad de La Rioja. Científico-Técnico.	Inhibición de la actividad fermentativa de las levaduras en la elaboración de vinos tintos por la acción de residuos y/o sus metabolitos.	7.496	5.299	5.299
VIN00-054-C2-2.	Fundación Leia. Centro de Desarrollo Tecnológico.	Inhibición de la actividad fermentativa de las levaduras en la elaboración de vinos tintos por la acción de residuos y/o sus metabolitos.	5.150	5.136	5.133
Total acción .....			167.245	134.704	120.910
Total general .....			448.546	398.140	340.592

**3060**

*RESOLUCIÓN de 19 de diciembre de 2000, de la Dirección General de Política Tecnológica, por la que se modifica la Resolución de 18 de septiembre de 2000, por la que se publica la relación de normas UNE anuladas por AENOR, correspondientes al mes de julio de 2000.*

Advertido un error de omisión en el texto remitido del anexo de la Resolución de 18 de septiembre de 2000, de la Dirección General de Política Tecnológica, por la que se publica la relación de normas anuladas por

AENOR, durante el mes de julio de 2000, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 251, de fecha 19 de octubre de 2000,

Esta Dirección General ha resuelto modificar el anexo de la Resolución de 18 de septiembre de 2000, sustituyéndole por el anexo que se adjunta a la presente Resolución.

Lo que se comunica a los efectos oportunos.

Madrid, 19 de diciembre de 2000.—El Director general, Arturo González Romero.

**ANEXO****Normas anuladas en el mes de julio de 2000**

Código	Título
UNE 53196:1988	Plásticos. Accesorios inyectados en PVC no plastificado para tuberías. Determinación del comportamiento al calor.
UNE 53287:1975	Materiales plásticos. Revestimientos de suelos vinílicos sin soporte. Medida de la adherencia entre capas.
UNE 53304-4:1975	Materiales plásticos. Resinas de poliéster no saturado. Determinación de la temperatura máxima y de la velocidad de aumento de la temperatura en la polimerización en masa.
UNE 53353:1981	Plásticos. Determinación de la colabilidad de los polímeros de cloruro de vinilo.
UNE 53383:1985	Plásticos. Métodos de exposición a la intemperie.
UNE 53386:1986	Plásticos. Método instrumental para evaluar la diferencia de color de los materiales.
UNE 53387:1986	Plásticos. Especificación de características espectrofotométricas y colorimétricas.
UNE 53388:1986	Plásticos. Ensayo para la evaluación de la blancura.
UNE 53599:1980	Elastómeros. Mangueras para granallado. Características y métodos de ensayo.
UNE 61007:1975	Materiales refractarios. Productos refractarios aislantes con forma. Clasificación y división.
UNE 118017:1996	Tabaco. Determinación del contenido de agua (método de referencia).
UNE 53332:1990	Plásticos. Tubos y accesorios de poli (cloruro de vinilo) no plastificado para canalizaciones subterráneas, enterradas o no y empleadas para la evacuación y desagües. Características y métodos de ensayo.
UNE 53332:1997 ERRATUM	Plásticos. Tubos y accesorios de poli (cloruro de vinilo) no plastificado para canalizaciones subterráneas, enterradas o no y empleadas para la evacuación y desagües. Características y métodos de ensayo.